SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUANDO.

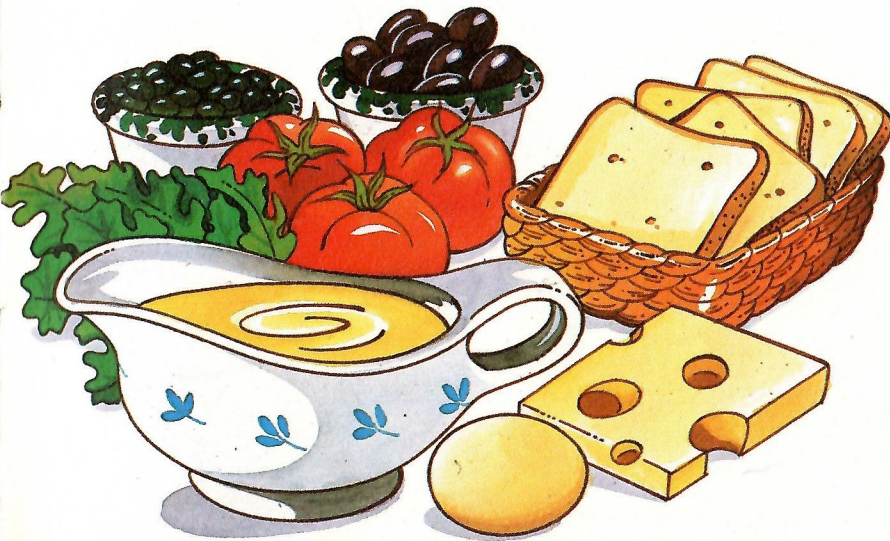
SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUANDO.

SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUANDO.

PER OGNI OCCASIONE
IL GUSTO UNICO
DI SIMMENTHAL

Espertissima o alle prime armi, ogni cuoca sa che un libro di ricette non è la bacchetta magica per risolvere tutti i problemi in cucina, ma piuttosto un amico al quale rivolgersi per ottenere suggerimenti, spunti, proposte nuove che l'aiutino ad esprimere al meglio la propria creatività ed esperienza.
Questo è dunque il criterio che ha ispirato la scelta delle idee-ricette raccolte in questo volume, ma con una importante novità: il ruolo di protagonista è interpretato dalla carne Simmenthal.
Troppo spesso considerata la soluzione dell'ultimo minuto per un menù d'emergenza, le sue doti di praticità ci hanno forse fatto trascurare le qualità che la rendono un ingrediente a pieno titolo, un elemento base per realizzare piatti originali e gustosi.
La versatilità della carne Simmenthal vi stupirà piacevolmente e la possibilità di poter contare su una risorsa sempre pronta sarà per voi una graditissima sorpresa. Non solo, ma anche i vostri ospiti dovranno riconoscere come da una "scatoletta" si possano ottenere risultati eccellenti, degni d'una cucina d'alta classe.
Per rendere più agile la consultazione, abbiamo suddiviso le ricette in quattro sezioni: dagli antipasti ai primi piatti, dai secondi ai contorni. Alla vostra fantasia abbiamo invece riservato alcuni spazi da riempire con le ricette inventate da voi: a questo punto non vi resta che provare e... buon appetito.

Preparare un buon antipasto è divertente, stimolante, è come aprire la porta di una bella casa; tutto il pranzo sarà valorizzato se userete fantasia e buon gusto: raffinato o rustico, l'antipasto è il biglietto da visita della cuoca.

ANTIPASTI

- Coppette cocktail
- Antipasto multicolor
- Tartine ricche
- Mozzarelle a sorpresa
- Antipasto sostanzioso
- Capriccio a cupola
- Coppette delicate
- Crostoni rustici
- Fantasia a dadi
- False pizze
- Sigari ripieni
- Panini capricciosi
- Tartine raffinate
- Pomodori alla provenzale
- Crocchette a sorpresa
- Aspic di mezz'estate
- Avocados ripieni
- Tartine allegre
- Pizzette pazze
- Nidi al gusto
- Tramezzini ricchi
- Antipasto di peperoni
- Tortellette farcite
- Crostoni gratinati

Coppette cocktail

COPPETTE COCKTAIL

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

150 grammi di fontina
200 grammi di carne Simmenthal
6 noci
2 cespi di radicchio rosso
maionese
salsa Worcester
salsa Ketchup
senape

ESECUZIONE

Tagliate a dadini piccolissimi la fontina e unitela alla carne Simmenthal finemente sminuzzata, amalgamate bene e aggiungete i gherigli di noce grossolanamente tritati. Lavate e asciugate bene le foglie di radicchio rosso e con queste foderate l'interno di quattro coppette di cristallo. Preparate una salsina mescolando tre cucchiaiate di maionese con una spruzzatina di salsa Worcester, una di Ketchup e mezzo cucchiaino di senape forte. Con il composto preparato con la carne riempite le coppette e ricoprite con la salsa a base di maionese; riporre in frigorifero fino al momento di servire.

ANTIPASTO MULTICOLOR

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

400 grammi di carne Simmenthal
olive verdi
lattuga
2 pomodori
1 peperone giallo
1 peperone rosso
200 grammi di fagiolini
2 cetrioli
1 mazzetto di ravanelli
olio d'oliva
limone
basilico

ESECUZIONE

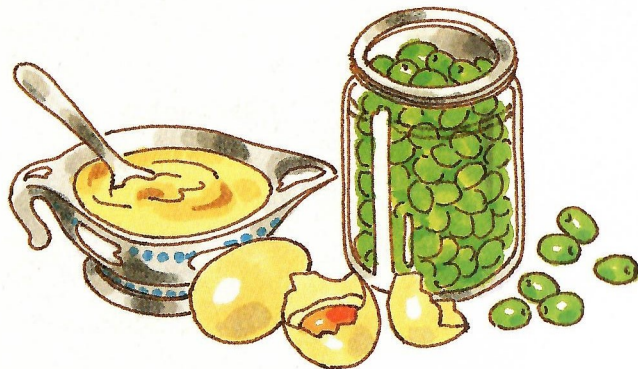
Tagliate la carne Simmenthal in modo da ricavarne 5 dischi il più possibile regolari e disponeteli su un piatto di portata avendo cura di distanziarli. Tra un disco e l'altro sistemate nell'ordine: spicchi di pomodoro, pezzetti di peperone giallo, fagiolini freschi lessati, pezzetti di peperone rosso, rondelle di cetrioli, rondelle di ravanelli. Contornate il tutto con qualche foglia di lattuga, condite con un filo d'olio d'oliva e, a piacere, con una spruzzata di limone, qualche foglia di basilico e olive snocciolate. Tenete in frigorifero fino al momento di portare in tavola.

TARTINE RICCHE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

1 confezione media di carne Simmenthal
2 cucchiai di maionese
2 uova
pancarré
olive verdi

ESECUZIONE

Tagliate delle fette di pancarré a triangoli, copritele con uno strato di maionese e disponete su ogni tartina un disco di carne Simmenthal. Tagliate a rondelle o a spicchi le uova sode e appoggiatele sulla carne, quindi fermate il tutto con uno stecchino.
Terminate con qualche ricciolo di maionese, qualche oliva verde snocciolata e tenete in frigorifero fino al momento di servire. A piacere potrete sostituire le olive con pezzetti di peperone sott'olio tagliato a striscioline.

MOZZARELLE A SORPRESA

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

4 mozzarelle di medie dimensioni
300 grammi di carne Simmenthal
cetriolini sott'aceto
olio d'oliva
pepe

ESECUZIONE

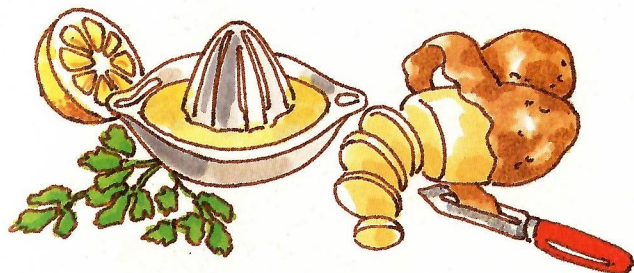
Tagliate a metà le mozzarelle e scavatele, aiutandovi con un coltellino affilato, facendo attenzione a non romperle. Mettete i pezzetti di mozzarella in una terrina e amalgamateli con la carne Simmenthal ben sminuzzata, condite con un filo d'olio d'oliva e una macinata di pepe. Riempite le mezze mozzarelle con il composto preparato e distribuite sulla superficie i cetriolini sott'aceto tagliati a striscioline sottili. Tenere al fresco fino al momento di servire.

ANTIPASTO SOSTANZIOSO

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone — **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

2 patate
1 spicchio d'aglio
un mazzetto di prezzemolo
acciughe sott'olio
400 grammi di carne Simmenthal
olio d'oliva
sale
pepe
limone

ESECUZIONE

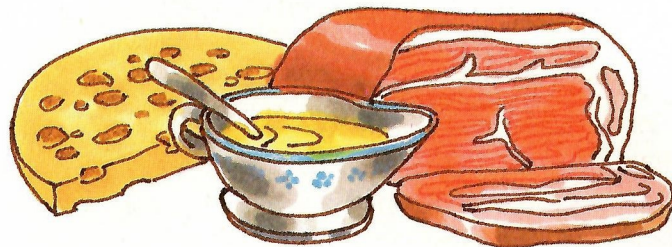
Sbucciate le patate e fatele lessare in abbondante acqua salata, quando saranno cotte, fatele raffreddare completamente. Nel frattempo preparate un trito finissimo di aglio e prezzemolo; schiacciate con la forchetta tre o quattro filetti d'acciuga sott'olio e stemperateli in quattro cucchiaiate d'olio d'oliva. Tagliate a rondelle le patate, disponetele in un piatto di portata e ricopritele con la carne Simmenthal grossolanamente sminuzzata. Condite con olio d'oliva e acciughe e distribuite sulla superficie il trito di aglio e prezzemolo; aggiungete sale, pepe, una spruzzata di limone e servite subito.

CAPRICCIO A CUPOLA

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone — **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

100 grammi di prosciutto cotto (fetta unica)
100 grammi di groviera
1 gambo di sedano
peperoni sott'olio
200 grammi di carne Simmenthal
1 tazza di maionese

ESECUZIONE

Tagliate il prosciutto a striscioline sottili e procedete allo stesso modo per il groviera e il gambo di sedano; ponete il tutto in una terrina e aggiungete piccole falde di peperoni sott'olio; a parte sminuzzate la carne Simmenthal e unitela al composto. Amalgamate tutti gli ingredienti con mezza tazza di maionese, disponete il tutto su un piatto di portata e modellate a forma di cupola. Ricoprite con il resto della maionese e tenete in frigorifero fino al momento di servire.

Coppette delicate

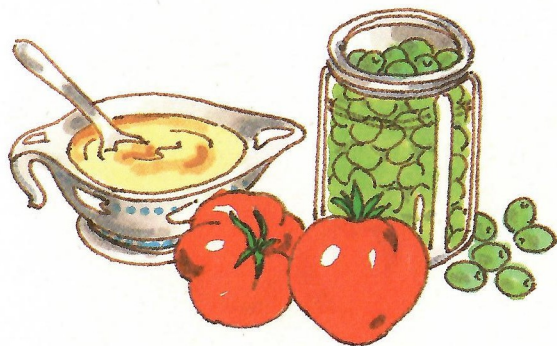
Crostoni rustici

COPPETTE DELICATE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

6 pomodori
1 tazza di maionese
2 cucchiai di riso
400 grammi di carne Simmenthal
1 manciata di capperi
olive verdi

ESECUZIONE

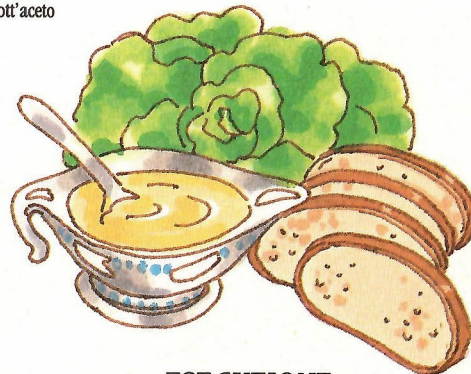
Tagliate a metà i pomodori maturi, privateli dei semi, salateli leggermente all'interno e poneteli capovolti su un tagliere in modo che emettano l'acqua di vegetazione. Intanto preparate una tazza di maionese (oppure utilizzate quella già pronta), fate lessare due cucchiaiate abbondanti di riso e lasciatelo raffreddare. In una terrina capiente sminuzzate con la forchetta la carne Simmenthal, mescolate il riso precedentemente lessato e legate il tutto con la maionese. Disponete i mezzi pomodori su un piatto di portata, riempiteli con il composto preparato pressando, un poco, quindi terminate con qualche fiocchetto di maionese, alcuni capperi ben sgocciolati e delle olive verdi snocciolate distribuite sulle coppette ripiene.

CROSTONI RUSTICI

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

8/10 fette di pane casareccio
1 cespo di lattuga
1 cipolla
2 cetriolini sott'aceto
burro
200 grammi di carne Simmenthal
maionese
salsa Ketchup
sale

ESECUZIONE

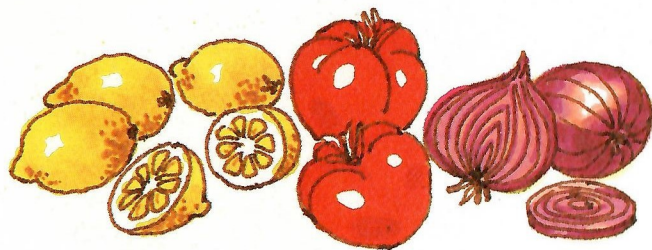
Disponete le fette di pane sulla piastra del forno e lasciatele tostare a calore medio per circa cinque minuti, rivoltandole a metà. Nel frattempo scegliete le foglie più tenere e intere dell'insalata, lavatele sotto l'acqua corrente e asciugatele tamponandole con un canovaccio; mondate la cipolla e tagliatela ad anelli sottili e affettate i cetriolini a rotelle. In una ciotolina sminuzzate bene con la forchetta la carne Simmenthal, amalgamatela con mezza tazza di maionese e qualche cucchiaiata di Ketchup, regolate di sale. Intanto togliete le fette di pane, spalmatele con un velo di burro e disponetele su un vassoio; ponete su ciascuna fetta una fogliolina d'insalata, qualche anello di cipolla, alcune rotelle di cetriolino e coprite il tutto con una cucchiaiata di composto di carne. Terminate la preparazione con un cucchiaino di salsa Ketchup su ogni fetta e circondatela con un cordoncino di maionese, tenete in frigorifero fino al momento di servire.

FANTASIA A DADI

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

2 pomodori da insalata
2 patate
1 cipolla
1 peperone verde
400 grammi di carne Simmenthal
1 limone
olio d'oliva
sale
pepe

ESECUZIONE

Mondate i pomodori, tagliateli a metà, privateli dei semi e metteteli capovolti sul tagliere in modo che emettano l'acqua di vegetazione. Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e fatele lessare in acqua salata scolandole al dente. Mondate la cipolla e tagliatela a dadini, private dei semi e delle nervature interne il peperone e dividetelo a quadrati di un centimetro di lato. In un'insalatiera disponete la carne Simmenthal che avrete tagliato a dadi il più regolare possibile, conditela con il succo di limone e aggiungete tutte le verdure preparate, regolate di sale e di pepe e bagnate a filo con l'olio d'oliva.

FALSE PIZZE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

8/10 fette di pancarré
olio d'oliva
100 grammi di carne Simmenthal
200 grammi di mozzarella
sale
pepe
basilico

ESECUZIONE

Private le fette di pancarré della crosta e arrotondate leggermente gli angoli; ungetele leggermente d'olio d'oliva, disponetele sulla piastra del forno e fatele scaldare per qualche minuto. Intanto sminuzzate la carne Simmenthal e tagliate a dadini piccoli la mozzarella. Togliete la piastra dal forno, distribuite su ciascuna fetta di pancarré un cucchiaio di carne, salate, pepate, disponete un paio di dadini di mozzarella, una fogliolina di basilico e ripassate in forno il tempo necessario per far sciogliere la mozzarella.

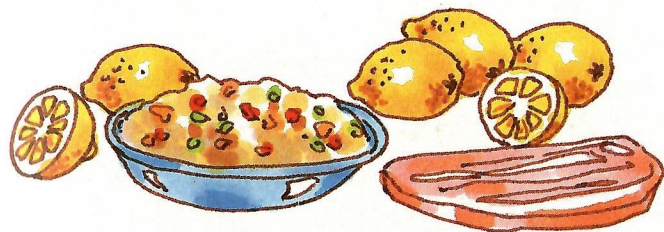
SIGARI RIPIENI

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

400 grammi di carne Simmenthal
mezza tazza di insalata russa
8/10 fette intere di prosciutto cotto
1 confezione di gelatina istantanea
1 limone

ESECUZIONE

In una terrina sminuzzate bene la carne Simmenthal con la forchetta, amalgamatela all'insalata russa e disponete su ogni fetta di prosciutto una cucchiaiata di questo composto. Arrotolate le fette su se stesse e disponetele in un vassoio dai bordi un po' alti. Preparate la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e aggiungendo il succo di limone per renderla limpida; mescolatela finché non sarà quasi completamente fredda, quindi versatela delicatamente sul vassoio fino a ricoprire interamente gli involtini di prosciutto. Passate il vassoio in frigorifero fino al momento di servire.

PANINI CAPRICCIOSI

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

4 uova
300 grammi di carne Simmenthal
mezza tazza di maionese
1 confezione di punte d'asparagi già cotte
sale
pepe
10 o 12 piccoli panini al latte

ESECUZIONE

Tagliate a metà i panini, metteteli sulla piastra del forno e fateli scaldare a calore bassissimo per una decina di minuti. Nel frattempo fate rassodare le uova, lasciatele raffreddare, sgusciatele e tagliatele a rotelle; sminuzzate la carne Simmenthal e mescolate con la maionese. Sulle metà inferiori dei panini caldi distribuite un cucchiaio di composto di carne, qualche punta di asparago, salate e pepate e completate con una rotella di uovo sodo. Ricomponete i panini con le altre metà e servite infilando uno stecchino per tener fermo il tutto.

Tartine raffinate

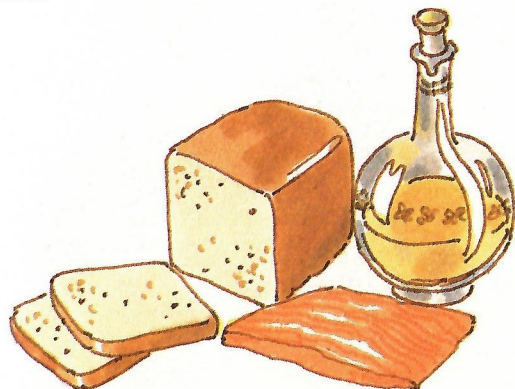
TARTINE RAFFINATE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

200 grammi di carne Simmenthal
100 grammi di salmone affumicato
un mazzetto di rucola
succo di limone
olio d'oliva
pepe bianco macinato al momento
8 fette di pancarré

ESECUZIONE

In una terrina sminuzzate finemente la carne Simmenthal, aggiungete il salmone affumicato tagliato a striscioline sottilissime e le foglioline di rucola. Amalgamate bene il tutto, condite con succo di limone e pepe. Fate rosolare brevemente le fette di pancarré nel forno, quindi distribuite una cucchiaiata di composto su ogni fetta e servite subito con fettine di limone come decorazione del piatto.

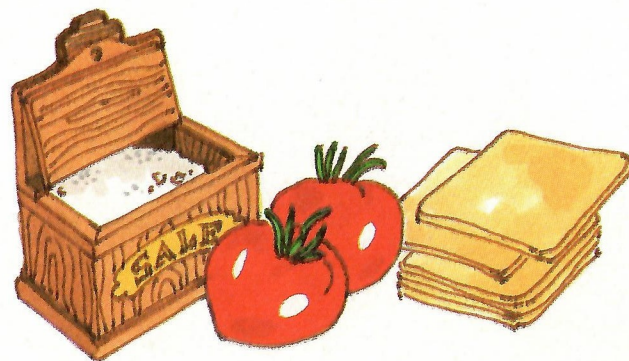
POMODORI ALLA PROVENZALE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

4 pomodori maturi
sale
300 grammi di carne Simmenthal
4 sottilette
origano

ESECUZIONE

Tagliate a metà i pomodori, privateli dei semi, salateli leggermente e poneteli capovolti su un tagliere in modo che emettano l'acqua di vegetazione. Dopo una decina di minuti riempite i mezzi pomodori con la carne Simmenthal, coprite con mezza sottiletta e disponeteli sulla piastra del forno. Passate in forno caldo finché il formaggio non si sia sciolto. Cospargete di origano e servite subito.

CROCCHETTE A SORPRESA

TEMPO DI ESECUZIONE 35 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

5 amaretti
200 grammi di pangrattato
3 uova
300 grammi di carne Simmenthal
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
olio

ESECUZIONE

In una terrina sbriciolate gli amaretti, unite il pangrattato e le uova sbattute; aggiungete la carne Simmenthal sminuzzata e il prezzemolo e l'aglio finemente tritati. Mescolate tutti gli ingredienti con cura fino ad ottenere un composto omogeneo; quindi, aiutandovi con un cucchiaio, preparate delle polpettine che friggerete in abbondante olio caldo. Quando saranno ben dorate passatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e servitele calde.

SIMMENTHAL

ASPIC DI MEZZ'ESTATE

TEMPO DI ESECUZIONE 90 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 confezione di gelatina istantanea
2 uova
1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 decina di funghi coltivati
400 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
limone
1 cetriolo

ESECUZIONE

Distribuite sul fondo e sulle pareti di uno stampo, qualche cucchiaiata di gelatina istantanea, riponete in frigorifero per far rapprendere. Nel frattempo, preparate le uova sode tagliate a rotelle, il cetriolo fresco tagliato a spicchi, delle falde di peperone rosso e giallo e qualche fungo coltivato ridotto a lamelle sottili. Amalgamate gli ingredienti (tranne 4 fettine di uovo sodo) con la carne Simmenthal, condite con un po' di sale, pepe e a piacere, una spruzzata di limone; quindi togliete lo stampo dal frigorifero e sistemate le rotelle di uovo sul fondo, versate ancora una cucchiaiata di gelatina e fate rapprendere.
Riempite lo stampo con il composto preparato, premete leggermente e versate il resto della gelatina fino a coprire il tutto, ponete in frigo per almeno un'ora.
Servite capovolto su un piatto di portata.

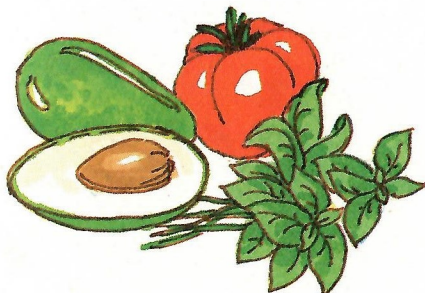
AVOCADOS RIPIENI

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

2 avocados
200 grammi di carne Simmenthal
1 pomodoro da insalata
basilico
mezza tazza di maionese
sale
pepe

ESECUZIONE

Tagliate gli avocados a metà orizzontalmente, privateli del nocciolo e asportate parte della polpa facendo attenzione a non romperli. Mettete la polpa ricavata in una scodella, sminuzzatela il più possibile, aggiungete la carne Simmenthal sbriciolata, il pomodoro tagliato a dadini, alcune foglioline di basilico spezzettate, salate e pepate. Amalgamate il tutto con la maionese e distribuite il composto negli avocados. Tenete in frigorifero fino al momento di servire.

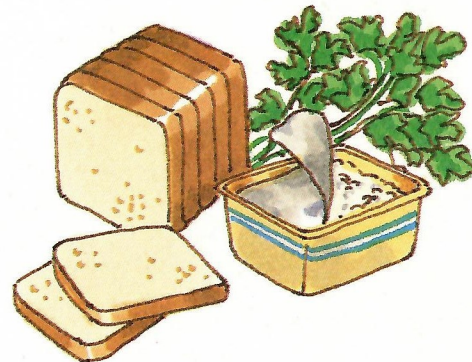
TARTINE ALLEGRE

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

200 grammi di carne Simmenthal
200 grammi di fiocchi di latte
1 mazzetto di prezzemolo
sale
pepe
un pizzico di timo in polvere
8/10 fette di pancarré

ESECUZIONE

In una terrina sminuzzate la carne Simmenthal e amalgamatela ai fiocchi di latte; aggiungete il prezzemolo tritato finemente, salate, pepate e cospargete con il timo. Tagliate le fette di pancarré a triangolo e distribuite su ognuna un cucchiaio del composto preparato; tenete in frigorifero fino al momento di servire.

Pizzette pazze

PIZZETTE PAZZE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone — DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

200 grammi di pasta di pane
olio d'oliva
salsa di pomodoro
300 grammi di carne Simmenthal
una manciata di prezzemolo
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
sale
pepe
paprica dolce
olive verdi snocciolate

ESECUZIONE

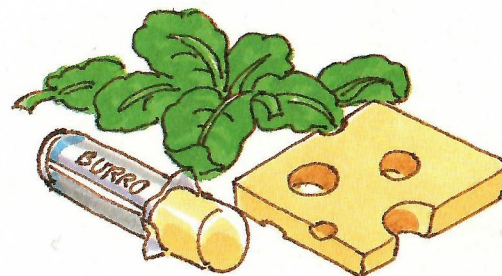
Dividete la pasta di pane già lievitata in tante piccole pallottoline, appiattitele premendole con la punta delle dita infarinate e disponetele sulla piastra del forno ben oliata. Mescolate la carne Simmenthal con il prezzemolo e con qualche oliva verde snocciolata e tritata. Distribuite su ogni pizzetta un po' di salsa di pomodoro ristretta, un cucchiaio di composto di carne, un poco di parmigiano grattugiato, salate e pepate, cospargete con un pizzico di paprica e sistemate un'oliva su ognuna. Passate in forno caldo (270°C) per una decina di minuti e servite caldissimo.

NIDI AL GUSTO

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone — DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

600 grammi di spinaci surgelati
burro
sale
pepe
1 uovo
100 grammi di groviera
200 grammi di carne Simmenthal

ESECUZIONE

Fate lessare gli spinaci in acqua salata, scolateli e strizzateli molto bene; metteteli ad insaporire in una padella con una noce di burro. Intanto imburrate una pirofila, disponete gli spinaci e con un cucchiaio formate quattro piccole fossette; salate, pepate e ponete in ogni concavità un cucchiaio di carne Simmenthal sminuzzata, rompete un uovo e coprite con il formaggio affettato sottilmente. Passate in forno caldo finché il groviera si sarà sciolto.

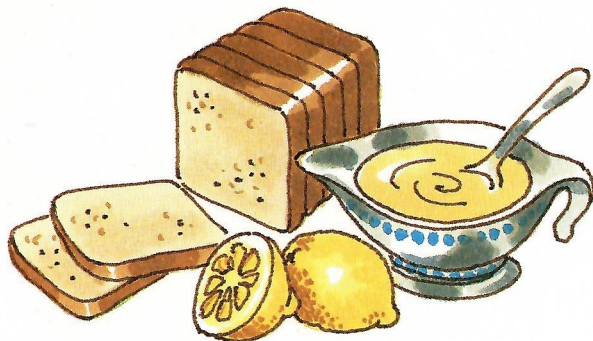
TRAMEZZINI RICCHI

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

8 fette di pancarré
2 cucchiaiate di maionese
200 grammi di carne Simmenthal
2 cucchiaiate di insalata russa
1 limone

ESECUZIONE

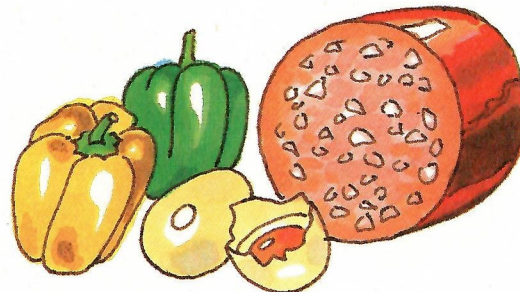
Tagliate le fette di pancarré diagonalmente per ottenere dei triangoli, privatele della crosticina dorata e spalmatele su un lato con la maionese. Sminuzzate bene la carne Simmenthal e mescolatela all'insalata russa, unite anche un goccio di succo di limone. Distribuite questo composto su metà delle fette di pancarré; sovrapponete ogni metà con il resto delle fette e premete leggermente. Questi tramezzini devono essere consumati subito, se volete prepararli con un po' di anticipo, avvolgeteli in un tovagliolo umido e riponeteli in frigorifero fino al momento di consumarli.

ANTIPASTO DI PEPERONI

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

2 peperoni
100 grammi di mortadella
50 grammi di ricotta romana
noce moscata
parmigiano grattugiato
1 uovo
prezzemolo
1 cucchiaio di pangrattato
400 grammi di carne Simmenthal
sale

ESECUZIONE

Tagliate a metà due peperoni ben carnosi e maturi, privateli dei semi e dei filamenti interni, lavateli e lasciateli sgocciolare bene. Intanto, in una terrina, amalgamate accuratamente la carne Simmenthal, la mortadella tritata, la ricotta romana sminuzzata con la forchetta, una grattatina di noce moscata, qualche cucchiaiata di parmigiano e un uovo intero. Con questo composto riempite i mezzi peperoni, disponeteli in una pirofila imburrata, cospargete con prezzemolo tritato e una cucchiaiata di pangrattato e infornate a calore moderato per circa un'ora. Poco prima di servire passate la pirofila sotto il grill, in modo da formare una bella crosticina dorata. Servite subito caldissimo.

TORTELLETTE FARCITE

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone — **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

8/10 barchette di pasta frolla salata
300 grammi di carne Simmenthal
50 grammi di parmigiano grattugiato
2 cucchiai di panna liquida
1 tazza di besciamella densa
1 uovo intero e 1 tuorlo
sale
pepe

ESECUZIONE

Mettete in una terrina la carne Simmenthal sminuzzata finemente con la forchetta, aggiungete 50 grammi di parmigiano, la panna, la besciamella, le uova intere e i tuorli e regolate di sale e pepe. Mescolate bene il composto che deve risultare omogeneo e con questo riempite le barchette di pasta. Cospargete con il parmigiano grattugiato rimanente e passate in forno caldo per una trentina di minuti.

CROSTONI GRATINATI

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone — **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

8/10 fette di pane casereccio
300 grammi di funghi coltivati
aglio
prezzemolo
burro o olio d'oliva
sale
pepe
200 grammi di carne Simmenthal
una tazza di besciamella densa

ESECUZIONE

Tagliate le fette di pane un po' spesse e mettetele sulla piastra imburrata del forno per una decina di minuti a calore molto basso (devono solo asciugarsi un po'). Intanto mondate i funghi coltivati, tagliateli a lamelle sottili e metteteli a rosolare con una noce di burro e un cucchiaio d'olio d'oliva, cospargeteli con uno spicchio d'aglio e un mazzetto di prezzemolo finemente tritati, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per una quindicina di minuti. Trascorso questo tempo, aggiungete ai funghi la carne Simmenthal sminuzzata e lasciatela insaporire per qualche minuto, quindi togliete dal fuoco e fate intiepidire. Mescolate la besciamella con il composto di carne e funghi, amalgamate con cura e distribuite un cucchiaio abbondante di salsa su ogni fetta di pane. Deponete le fette sulla piastra del forno e fatele gratinare.

Unico, insostituibile, 'italiano', il primo piatto è sempre presente sulla nostra tavola. La tradizione regionale ci propone moltissime soluzioni che variano secondo i prodotti tipici delle nostre terre: dalla partenopea pastasciutta al risotto lombardo, per provare ogni giorno qualcosa di nuovo.

PRIMI PIATTI

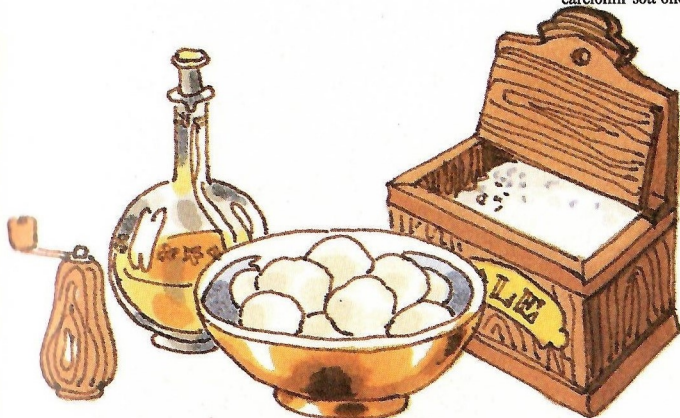
Pizza fantasia

PIZZA FANTASIA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

600 grammi di pasta di pane già lievitata
200 grammi di salsa di pomodoro
basilico
olio d'oliva
300 grammi di mozzarella
400 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
carciofini sott'olio

ESECUZIONE

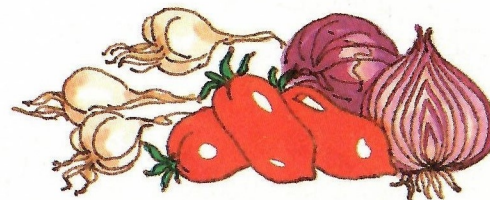
Con le mani infarinate e prestando la massima attenzione, stendete la pasta di pane già lievitata su una piastra da forno ben unta con olio d'oliva, spingete bene lungo i bordi per formare una specie di cordone di contorno. Distribuite sulla superficie della pasta la salsa di pomodoro, qualche fogliolina di basilico fresco, salate e pepate e cospargete con la mozzarella tagliata a dadini; bagnate con un filo d'olio di oliva e passate in forno caldissimo. Dopo circa dieci minuti (non prima per non bloccare la cottura) aprite il forno, estraete leggermente la piastra e distribuite sulla superficie della pizza la carne Simmenthal ben sminuzzata e due cucchiaiate di carciofi sott'olio; richiudete il forno e lasciate cuocere altri cinque minuti. Servite subito.

SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1/2 bicchiere di olio d'oliva
100 grammi di pomodori pelati
olive nere
300 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
400 grammi di spaghetti

ESECUZIONE

Affettate finemente la cipolla e tritate l'aglio, metteteli a rosolare nell'olio d'oliva e appena accennano a prendere colore unite i pelati sommariamente schiacciati con la forchetta; regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per una ventina di minuti a recipiente coperto e a fiamma bassa. Trascorso questo tempo unite una manciata di olive nere (meglio se snocciolate) e lasciate insaporire un poco ed infine aggiungete la carne Simmenthal sminuzzata. Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, versatela in una zuppiera calda e conditela con la salsa preparata.

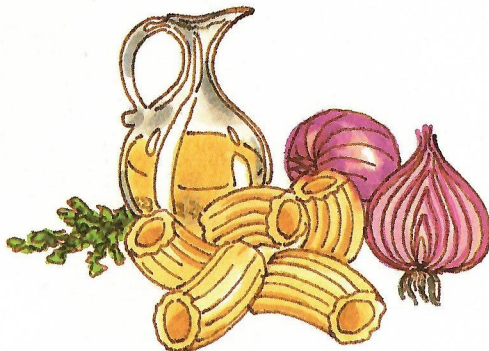
RIGATONI VELOCI

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 tazza di pangrattato
olio d'oliva
1 cipolla
200 grammi di carne Simmenthal
350 grammi di rigatoni
sale
pepe
prezzemolo tritato

ESECUZIONE

In una padella antiaderente fate tostare il pangrattato mescolando con il cucchiaio di legno finché avrà assunto un bel colore nocciola, togliete dal fuoco e tenete da parte. In un tegame mettete a rosolare la cipolla finemente affettata in qualche cucchiaiata di olio d'oliva; quando sarà ben dorata aggiungete la carne Simmenthal sminuzzata precedentemente con la forchetta; salate e pepate e lasciate insaporire per circa cinque minuti, quindi incorporate il pangrattato tostato. Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, versatela in una zuppiera calda e conditela con la salsa preparata e una cucchiaiata di prezzemolo tritato.

PASTA ALLA SICILIANA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

300 grammi di broccoletti
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di olio d'oliva
200 grammi di carne Simmenthal
1 mazzetto di prezzemolo
vino bianco secco
sale
400 grammi di pasta corta
12 olive nere
2 cucchiaiate di pangrattato

ESECUZIONE

Lessate i broccoletti in abbondante acqua salata. Intanto strofinate le pareti interne di una pirofila con l'aglio, versate l'olio d'oliva e unite la carne Simmenthal sminuzzata, portate il recipiente sul fuoco e fate rosolare brevemente. Cospargete con prezzemolo tritato e spruzzate con due cucchiaiate di vino bianco; a questo punto unite i broccoletti ben sgocciolati e tagliati a pezzetti. Mettete a lessare la pasta in abbondante acqua salata; intanto tagliuzzate le olive nere e fate tostare in una padella antiaderente il pangrattato mescolando con il cucchiaio di legno. Appena la pasta è pronta versatela nella pirofila, mescolate bene, unite le olive e il pangrattato e servite molto caldo.

CONCHIGLIETTE AL GUSTO

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
rosmarino
una noce di burro
400 grammi di carne Simmenthal
1 cucchiaio di farina
dado
75 grammi di latte
50 grammi di panna
salsa Worcester
3 sottilette
350 grammi di conchigliette
sale

ESECUZIONE

Tritate la cipolla, l'aglio e il rosmarino e fate rosolare nel burro per qualche minuto; unite la carne Simmenthal sminuzzata, mescolate e aggiungete la farina setacciata e un pezzetto di dado. Lasciate cuocere qualche minuto, quindi spruzzate con la salsa Worcester, bagnate con il latte e la panna, regolate di sale e fate addensare leggermente. Intanto fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela subito in una zuppiera calda dove avrete sminuzzato le sottilette, conditela con la salsa e servite subito.

FARFALLE AI FEGATINI

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

200 grammi di fegatini di pollo
1 cipolla
burro
200 grammi di carne Simmenthal
sale
panna densa
350 grammi di farfalle

ESECUZIONE

Private delle parti grasse i fegatini di pollo, tagliateli a pezzetti e metteteli, insieme alla cipolla tritata, in una padella dove avrete sciolto circa 50 grammi di burro. Lasciateli rosolare per una quindicina di minuti a fuoco vivace. Trascorso questo tempo, unite la carne Simmenthal e fatela insaporire un po', regolate di sale e lasciate intiepidire.

Mettete il tutto nel frullatore fino a ridurlo a una crema a cui aggiungerete la panna densa mescolando con delicatezza, lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela con la crema alla panna.

Ciambella salata

CIAMBELLA SALATA

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

400 grammi di riso
1/2 litro di latte
sale
burro
olio d'oliva
200 grammi di pomodori pelati
1 cipolla
200 grammi di carne Simmenthal
50 grammi di fontina

ESECUZIONE

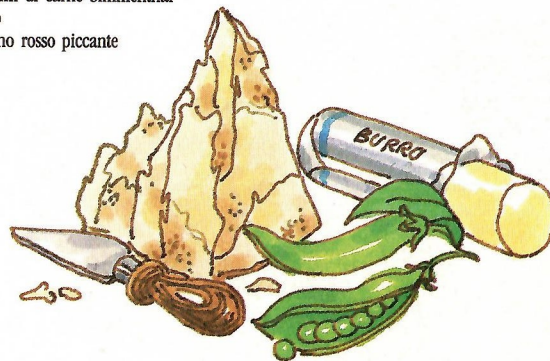
Fate lessare il riso nel latte con un pizzico di sale, scolatelo al dente e lasciatelo raffreddare. In un tegame fate sciogliere 50 grammi di burro e unite un cucchiaio di olio d'oliva, affettate la cipolla e fatela rosolare, unite quindi i pelati e lasciate cuocere a fiamma bassa per dieci minuti. Quando la salsa è pronta alzate la fiamma per farla addensare, aggiungete la carne Simmenthal sminuzzata, regolate di sale e fate intiepidire. Imburrate uno stampo da ciambella, disponete un primo strato di riso, distribuite sulla superficie parte del formaggio affettato, quindi il sugo di carne; continuate alternando gli ingredienti e terminate con uno strato di riso. Pressate un poco con il cucchiaio di legno e passate in forno caldo per almeno venti minuti. Lasciate intiepidire prima di capovolgere e di portare in tavola.

PENNE ALLA DIAVOLA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

200 grammi di piselli in scatola
burro
sale
pepe
200 grammi di carne Simmenthal
rosmarino
peperoncino rosso piccante
aceto
parmigiano grattugiato
pecorino grattugiato
350 grammi di penne

ESECUZIONE

Fate sciogliere una noce di burro in una padella, unite i piselli e lasciateli rosolare per alcuni minuti, versate la carne Simmenthal precedentemente sminuzzata con la forchetta, regolate di sale e di pepe e lasciate al caldo. Intanto preparate un trito finissimo di rosmarino e fatelo soffriggere in una padella capiente con una noce di burro, bagnate con due cucchiai di aceto, mescolate bene e versate la pasta che avrete fatto lessare in abbondante acqua salata. Su tutto versate infine i piselli e la carne, unite due cucchiaiate di parmigiano e due cucchiaiate di pecorino, aggiungete il peperoncino rosso piccante sbriciolato; fate scaldare il tutto per alcuni minuti e servite caldissimo direttamente nel recipiente di cottura.

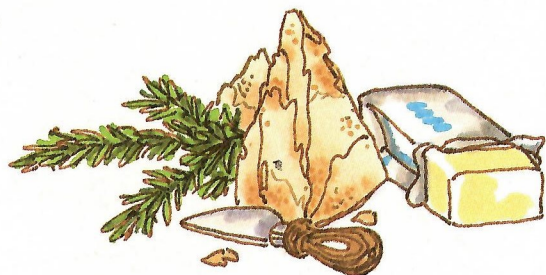
FUSILLI DELICATI

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

salvia
rosmarino
200 grammi di carne Simmenthal
50 grammi di burro
salsa di pomodoro quanto basta

350 grammi di bucatini
olio d'oliva
sale
pepe
parmigiano grattugiato

ESECUZIONE

Tritate finemente 3 foglie di salvia e le foglioline di un rametto di rosmarino e preparate la carne Simmenthal sminuzzata con la forchetta. In un tegame capiente, mettete a rosolare il trito con il burro e dopo qualche minuto unite la carne, mescolate con cura e lasciate insaporire per cinque minuti. Unite due o tre cucchiaiate di salsa di pomodoro, salate, pepate e togliete dal fuoco. Fate lessare i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli nel tegame con il sugo; riportate tutto sul fuoco e lasciate cuocere, sempre mescolando, per cinque minuti. Versate il tutto in una zuppiera calda, condite con tre cucchiai d'olio d'oliva e qualche cucchiaiata di parmigiano grattugiato e servite subito.

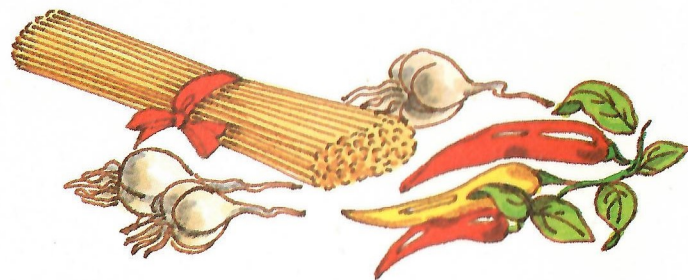
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E...

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

350 grammi di spaghetti
5 spicchi d'aglio
1/2 peperoncino rosso piccante

1/2 bicchiere d'olio d'oliva
1 confezione media di carne Simmenthal
sale

ESECUZIONE

Tagliate a fettine sottili gli spicchi di aglio e sbriciolate mezzo peperoncino rosso piccante; in una padella fate scaldare mezzo bicchiere di ottimo olio e mettete a rosolare aglio e peperoncino. Appena l'aglio accenna a prendere colore, spegnete la fiamma. Nel frattempo avrete messo a lessare in abbondante acqua salata gli spaghetti, appena saranno pronti scolateli e versateli in una zuppiera calda. Sminuzzate grossolanamente la carne Simmenthal e distribuitela sugli spaghetti, quindi aggiungete immediatamente l'olio aromatizzato, mescolate con cura e portate in tavola subito.

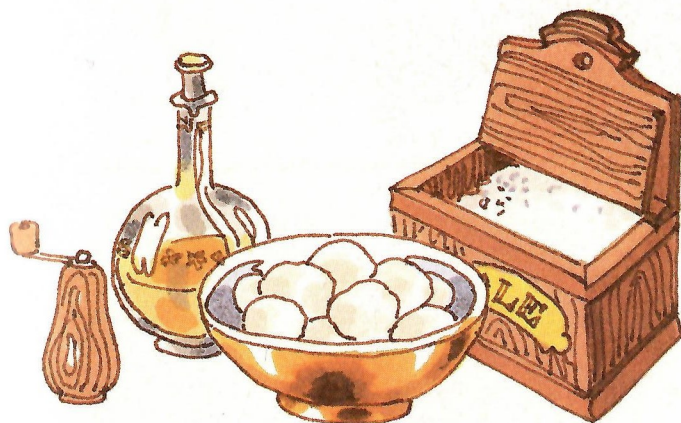
FETTUCCINE CAPRICCIOSE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cipolla
100 grammi di prosciutto cotto (fetta unica)
200 grammi di carne Simmenthal
olio d'oliva
sale
pepe
200 grammi di mozzarella
350 grammi di fettuccine

ESECUZIONE

Affettate sottilmente la cipolla e mettetela a rosolare in una padella con tre cucchiai d'olio d'oliva; appena accenna a prendere colore, unite il prosciutto tagliato a dadini e la carne Simmenthal sminuzzata, regolate di sale e di pepe e lasciate insaporire. Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata; nel frattempo tagliate a dadini piccolissimi la mozzarella che metterete in una capiente zuppiera; versate la pasta, aggiungete il sugo preparato e mescolate bene prima di portare in tavola.

RISO AD ANELLO

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

400 grammi di riso
burro
cipolline sott'aceto o sott'olio
cetriolini sott'aceto
peperoni sott'olio
capperi
400 grammi di carne Simmenthal
prezzemolo

ESECUZIONE

Fate lessare il riso in abbondante acqua salata, scolatelo, conditelo subito con un pezzetto di burro, versatelo su un piatto di portata e disponetelo in modo da formare un anello. Tagliate a rotelline i cetriolini, dividete a metà le cipolline e ricavate delle striscioline sottili dalle falde di peperone; mescolate il tutto con i capperi sgocciolati e ben strizzati, la carne Simmenthal sminuzzata e completate con una cucchiaiata di prezzemolo finemente tritato. Riempite il centro del piatto con questo composto e servite.

Fusilli alla pugliese

Tagliolini al rosa

FUSILLI ALLA PUGLIESE

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

800 grammi di broccoletti
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
olio d'oliva
200 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
350 grammi di fusilli
parmigiano grattugiato

ESECUZIONE

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata; appena inizia a bollire, tuffate nella pentola i broccoletti mondati e divisi a cimette. Fateli lessare per una decina di minuti, quindi scolateli bene e teneteli al caldo. In una padella fate scaldare quattro o cinque cucchiai d'olio d'oliva e mettetevi a rosolare la cipolla affettata sottilmente e l'aglio tritato; appena la cipolla accenna a prendere colore, versate nella padella la carne Simmenthal sminuzzata, regolate di sale e di pepe e fate insaporire per qualche minuto. Fate lessare i fusilli in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Versate la pasta nella padella, unite i broccoletti e mescolate con cura; riportate sul fuoco per alcuni minuti, quindi servite molto caldo con abbondante parmigiano grattugiato.

TAGLIOLINI AL ROSA

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cipolla
olio d'oliva
200 grammi di pomodori pelati
sale
pepe
panna densa
200 grammi di carne Simmenthal
peperoncino rosso
350 grammi di tagliolini

ESECUZIONE

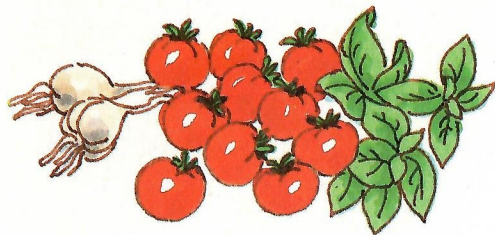
Mondate e tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in tre cucchiai d'olio d'oliva, aggiungete i pomodori pelati grossolanamente schiacciati con la forchetta, regolate di sale e pepe e fate cuocere a fiamma bassa e recipiente coperto per una ventina di minuti.
Quando la salsa è pronta, passatela al setaccio e riportatela sul fuoco per farla addensare; quindi unite la panna densa e regolate ancora il condimento.
Nel frattempo fate insaporire in poco olio d'oliva, la carne Simmenthal e aromatizzatela con il peperoncino rosso piccante sbriciolato. Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela dapprima con la carne, quindi con la salsa di pomodoro e panna.
Mescolate bene e servite subito.

PENNETTE A CRUDO

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

400 grammi di pomodorini da sugo
sale
200 grammi di carne Simmenthal
1 spicchio d'aglio
basilico
olio d'oliva
350 grammi di pennette

ESECUZIONE

Mondate i pomodorini, tagliateli a metà e privateli dei semi; tagliateli a cubetti e metteteli in un colapasta dopo averli cosparsi con sale. Sminuzzate la carne Simmenthal con la forchetta e disponetela in una zuppiera, aggiungete i pomodorini ben sgocciolati, uno spicchio d'aglio finemente tritato e tre o quattro foglie di basilico. Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela nella zuppiera; condite il tutto con alcune cucchiaiate di olio d'oliva e servite subito.

RISO IN INSALATA

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

250 grammi di riso
olio d'oliva
peperoni sott'olio
1 zucchina
1 carota
1 manciata di capperi
200 grammi di carne Simmenthal
100 grammi di olive nere
1 limone
senape
sale
salsa Worcester

ESECUZIONE

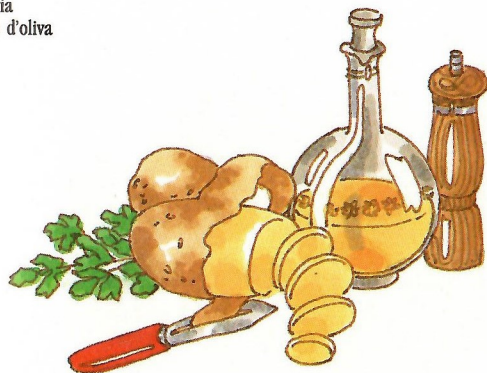
Fate lessare il riso in abbondante acqua salata, scolatelo al dente e conditelo con due cucchiaiate d'olio d'oliva e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo tagliate a striscioline una cucchiaiata di peperoni sott'olio, affettate la zucchina e la carota e mettete il tutto in un'insalatiera. Aggiungete anche i capperi ben strizzati, la carne Simmenthal sminuzzata e le olive nere; infine unite il riso. In una ciotolina sbattete il succo di limone con un cucchiaio d'olio d'oliva, un pizzico di sale, un cucchiaino di senape e una spruzzata di salsa Worcester; diluite con altri due cucchiai d'olio e condite con la salsina così preparata l'insalata di riso.

PASTA CON LE PATATE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

6 patate di media grossezza
rosmarino
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
salvia
olio d'oliva
burro
sale
pepe
400 grammi di carne Simmenthal
300 grammi di pasta corta

ESECUZIONE

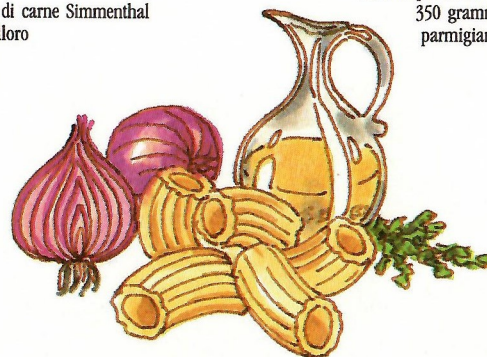
Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a dadini di circa un centimetro di lato; fatele lessare in abbondante acqua salata per dieci minuti. Nel frattempo preparate un trito finissimo con gli aromi e la cipolla e mettetelo a rosolare in una padella larga con tre cucchiai d'olio d'oliva e 40 grammi di burro. Scolate le patate e passatele a rosolare nella padella, girandole di tanto in tanto con il cucchiaio di legno per non romperle. Intanto fate lessare in abbondante acqua salata la pasta, scolatela molto al dente e unitela alle patate; aggiungete la carne Simmenthal sminuzzata con la forchetta, regolate di sale, unite una macinata di pepe e lasciate insaporire un paio di minuti. Servite subito molto caldo.

RIGATONI AI FUNGHI

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

20 grammi di funghi secchi
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
burro
olio d'oliva
400 grammi di carne Simmenthal
1 foglia di alloro
maggiorana
sale
pepe
mezzo bicchiere di vino bianco secco
maizena
salsa di pomodoro quanto basta
350 grammi di rigatoni
parmigiano grattugiato

ESECUZIONE

Lavate accuratamente i funghi secchi e lasciateli ammorbidire in acqua tiepida. Intanto preparate un trito fine di cipolla, aglio e fatelo rosolare, senza prendere colore, in quattro cucchiai d'olio di oliva e in una noce di burro; unite i funghi ben strizzati e tritati, l'alloro sbriciolato, un pizzico di maggiorana, sale e pepe. Lasciate cuocere per una decina di minuti, quindi aggiungete la carne Simmenthal sminuzzata; mescolate bene e fate insaporire per pochi minuti. Diluite nel vino bianco mezzo cucchiaino di maizena, versate il composto nel sugo e fate addensare. Aggiungete due o tre cucchiaiate di salsa di pomodoro e mescolate bene. In abbondante acqua salata, fate lessare i rigatoni; sgocciolateli al dente e conditeli con il sugo preparato e due cucchiaiate di parmigiano grattugiato.

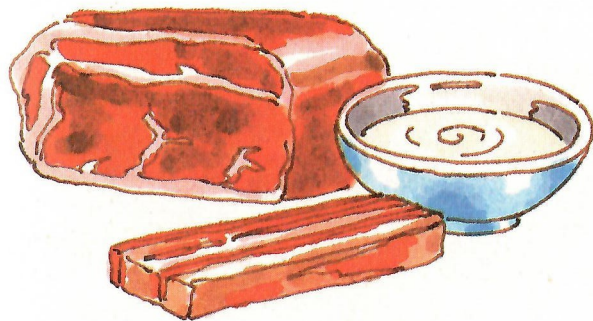
Penne gialle

PENNE GIALLE

TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

50 grammi di pancetta tesa
50 grammi di speck
100 grammi di carne Simmenthal
burro
panna
sale
1 bustina di zafferano
350 grammi di penne

ESECUZIONE

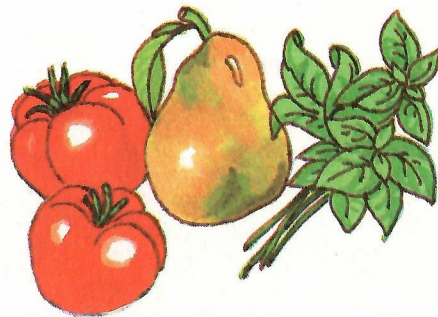
Tagliate a dadini la pancetta e lo speck e sminuzzate la carne Simmenthal; mettete il tutto in una casseruola e lasciate rosolare con una noce di burro per qualche minuto; regolate di sale e bagnate con 1/4 di panna liquida.
Fate scaldare, unite lo zafferano e mescolate. Intanto fate lessare la pasta in abbondante acqua salata; poco prima che le penne siano pronte, prelevate un mestolo di acqua dalla pentola e tenetelo da parte. Scolate le penne al dente, versatele in una zuppiera e conditele con la salsa gialla, unite l'acqua messa da parte e mescolate accuratamente prima di servire.

ORECCHIETTE AL GUSTO

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

350 grammi di orecchiette
1 cipolla
400 grammi di pomodori maturi
1 pera
sale
pepe
prezzemolo
basilico
400 grammi di carne Simmenthal
parmigiano grattugiato

ESECUZIONE

Tagliate ad anelli sottili una cipolla e fatela imbiondire in olio e burro senza farle prendere troppo colore, unite i pomodori freschi spellati e privateli dei semi e lasciate cuocere per una quindicina di minuti. Intanto sbucciate una pera matura, tagliatela a dadini e unitela al sugo; regolate di sale e di pepe e lasciate insaporire il tutto. Preparate un trito di prezzemolo e qualche fogliolina di basilico fresco; quando il sugo si sarà ben addensato, unite la carne Simmenthal grossolanamente sminuzzata, mescolate accuratamente e tenete al caldo. Fate lessare le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele in una zuppiera calda; condite la pasta con il sugo preparato, cospargete di prezzemolo e basilico e terminate con abbondante parmigiano grattugiato.

UOVA FRITTE CON CONTORNO DI CARNE

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

1 cipolla
50 grammi di burro
400 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
4 uova
un pizzico di paprica dolce

ESECUZIONE

In una casseruola fate sciogliere una noce di burro e mettete a rosolare la cipolla tagliata ad anelli sottili, appena accenna a prendere colore, unite la carne Simmenthal sminuzzata grossolanamente con la forchetta, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire per due o tre minuti. Intanto in una padella antiaderente sciogliete il burro restante, rompete le uova cercando di tenere separati gli albumi, con un cucchiaio coprite i tuorli con il burro fuso. Salate leggermente e cospargete con un pizzico di paprica dolce. Disponete su un piatto di portata la carne, sistemate le uova e servite subito.

SIMMENTHAL A MODO MIO

TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

1 cipolla
1 porro
olio d'oliva
burro
sale
pepe
vino bianco secco
600 grammi di carne Simmenthal
panna liquida

ESECUZIONE

Mondate la cipolla e il porro, lavateli e affettateli molto sottilmente ad anelli; in una padella antiaderente mettete a scaldare tre o quattro cucchiai d'olio d'oliva e una noce di burro, fate rosolare la cipolla e il porro a fuoco medio, appena accennano a prendere colore, salate, pepate e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco; coprite, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per una decina di minuti. Tagliate la carne Simmenthal a dischi regolari, ponetela nella padella e lasciate insaporire per un paio di minuti, bagnate con due o tre cucchiaiate di panna liquida, fate addensare il fondo e servite subito ben caldo.

TAGLIATELLE PRIMAVERA

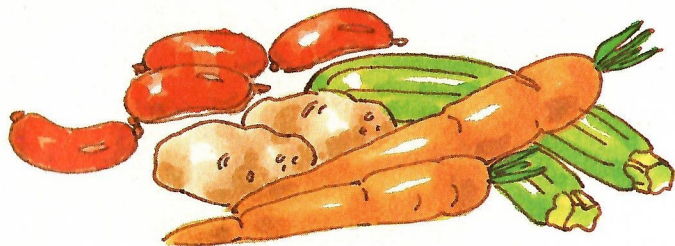
TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

3 carote
3 zucchine
3 patate
olio d'oliva

200 grammi di salsiccia
200 grammi di carne Simmenthal
350 grammi di tagliatelle

ESECUZIONE

Mondate le verdure e tagliatele a dadini di piccole dimensioni. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata; mettete a lessare le verdure e dopo una decina di minuti scolatele aiutandovi con il mestolo forato. In una padella fate scaldare due o tre cucchiai d'olio d'oliva e rosolate la salsiccia tagliata a pezzetti, unite la carne Simmenthal sminuzzata e dopo qualche minuto aggiungete le verdure, mescolate bene e lasciate insaporire. Nel frattempo fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela con la carne e le verdure; mescolate e servite subito.

TROFIE AL TOCCO DI CARNE

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
un mazzetto di prezzemolo
olio d'oliva
burro
50 grammi di funghi secchi

600 grammi di carne Simmenthal
mezzo bicchiere di vino bianco secco
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
400 grammi di trofie
sale
pepe

ESECUZIONE

Tritate finemente carota, sedano, cipolla e prezzemolo e mettete a rosolare questo trito in quattro cucchiai di olio d'oliva e una noce di burro; quando le verdure saranno appassite, unite i funghi secchi precedentemente fatti rinvenire in acqua tiepida; rigirate con il cucchiaio di legno e lasciate cuocere per una decina di minuti. Unite la carne Simmenthal sminuzzata, il vino e il concentrato di pomodoro e lasciate addensare il sugo. Fate lessare le tronfie in abbondante acqua salata e conditele con il sugo preparato.

BUCATINI ALLA CONTADINA

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

100 grammi di pancetta affumicata
1 spicchio d'aglio
mezza cipolla
salvia
rosmarino
prezzemolo
olio d'oliva
250 grammi di fagiolini borlotti in scatola
peperoncino rosso
200 grammi di carne Simmenthal
350 grammi di bucatini
sale
pepe
pecorino grattugiato

ESECUZIONE

Tagliate a dadini la pancetta e mettetela a rosolare in un tegame di coccio con quattro cucchiai d'olio d'oliva; intanto preparate un trito fine di cipolla, aglio, due o tre foglie di salvia, un rametto di rosmarino e qualche fogliolina di prezzemolo; aggiungete questo trito nel tegame e fate cuocere, mescolando spesso, per qualche minuto. Unite i fagioli ben sgocciolati, la carne Simmenthal sminuzzata, sbriciolate il peperoncino rosso e lasciate insaporire. Lessate in abbondante acqua salata i bucatini, scolateli al dente e conditeli con il sugo preparato e due cucchiaiate abbondanti di pecorino grattugiato.

FUSILLI ALLA SIRACUSANA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

500 grammi di melanzane
olio
sale
peperoncino rosso piccante
salsa di pomodoro
300 grammi di carne Simmenthal
basilico
ricotta salata
350 grammi di fusilli

ESECUZIONE

Tagliate a dadini le melanzane dopo averle mondate e lavate; cospargetele di sale e lasciatele riposare perché emettano l'acqua di vegetazione. Strizzate bene, sciacquatele e strizzatele ancora, asciugatele tamponandole con un canovaccio e fatele friggere in due cucchiaiate d'olio bollente. Quando avranno preso colore, scolatele e lasciatele sgocciolare su un foglio di carta assorbente. In un tegame fate scaldare mezza tazza di salsa di pomodoro, insaporitela con il peperoncino sbriciolato e unite anche la carne Simmenthal sminuzzata, lasciate cuocere un paio di minuti, quindi aggiungete le melanzane fritte. Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela con il sugo preparato, cospargete con basilico sminuzzato e ricotta salata grattugiata e servite subito.

Per non cadere nella monotonia occorrono mille idee e mille suggerimenti. Eccovi una vasta gamma di possibili combinazioni che vi permetteranno di realizzare piatti sempre diversi, saporiti e di facilissima preparazione.

SECONDI PIATTI

Pasticcio in crema arancione

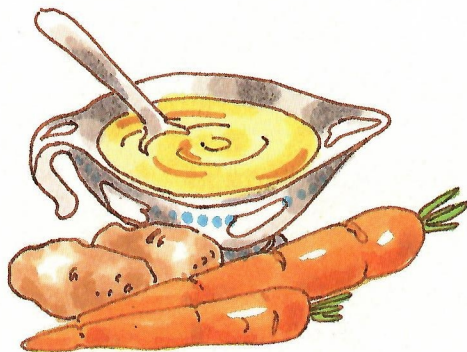
PASTICCIO IN CREMA ARANCIONE

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

4 patate
sale
4 carote
1 tazza di besciamella
600 grammi di carne Simmenthal
burro

ESECUZIONE

Fate lessare le patate sbucciate in abbondante acqua salata, scolatele un po' al dente, lasciatele raffreddare e tagliatele a rotelle. Nel frattempo fate lessare le carote e riducetele in purea, unite questa purea alla besciamella e mescolate con cura. In una pirofila leggermente imburrata disponete le patate e la carne Simmenthal sminuzzata con la forchetta, coprite con la besciamella e passate in forno a gratinare.

POLPETTE VARIETÀ

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

prezzemolo tritato
cipolla tritata
1 sottiletta
1 mozzarella
parmigiano grattugiato
1 carota
1 uovo
pangrattato 3 cucchiai
600 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
olio

ESECUZIONE

In una terrina mettete una cucchiaiata di prezzemolo, una cipolla tritata, la sottiletta e la mozzarella tagliate a dadini, la carota grattugiata, il parmigiano e la carne Simmenthal, impastate il tutto con un uovo intero fino ad ottenere un composto omogeneo. Formate delle palline, passatele nel pangrattato e fate friggere in olio bollente. Passate ogni polpettina sulla carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, quindi servite caldo con verdura cruda o passata al burro.

CORONA AL MAIS

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

50 grammi di burro
un mazzetto di salvia
sale
una confezione da 450 grammi di mais sgranato
800 grammi di carne Simmenthal
1 limone

ESECUZIONE

In una casseruola fate sciogliere il burro, appena accenna a diventare sp giante versate la salvia finemente sminuzzata e lasciate insaporire breve quindi unite il mais ben sgocciolato dal liquido di conserva. Mescolate, regolate di sale e lasciate cuocere per una decina di minuti. Nel frattempo, sminuzzate la carne Simmenthal, conditela con il succo del limone e disponetela a corona in un piatto di portata. Riempite il centro del piatto con il mais e servite subito.

FRITTATA DI PORRI E CARNE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

3 porri
50 grammi di burro
sale
pepe
400 grammi di carne Simmenthal
4 uova
parmigiano grattugiato

ESECUZIONE

Mondate i porri e tagliateli ad anelli sottili utilizzando anche parte dei gambi verdi, metteteli a rosolare con il burro in una padella antiaderente, rigirateli spesso con il cucchiaio di legno, coprite il recipiente e lasciate cuocere a fuoco molto dolce per una ventina di minuti. Trascorso questo tempo, unite la carne Simmenthal sminuzzata, regolate di sale e di pepe e fate insaporire per qualche minuto. In una scodella a parte sbattete le uova con un pizzico di sale, una macinata di pepe e due cucchiaiate abbondanti di parmigiano grattugiato. Versate questo composto nella padella, mescolate velocemente per amalgamare tutti gli ingredienti e alzate la fiamma; lasciate cuocere la frittata su un lato per circa 5 minuti, quindi rigiratela aiutandovi con un piatto o un coperchio e fate dorare anche l'altro lato. Servite subito.

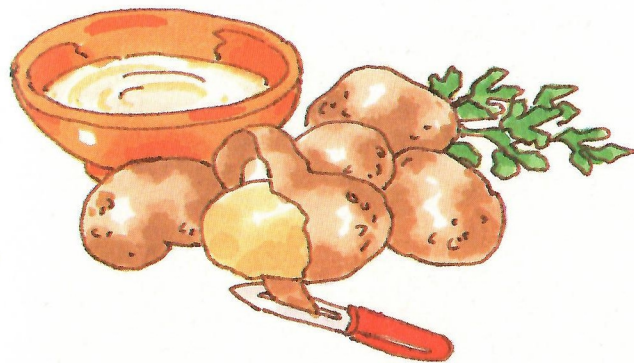
HACHÉ À LA CRÈME

TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cipolla
burro
1 cucchiaio di farina
sale
5 cucchiai di panna liquida
5 cucchiai di latte
400 grammi di patate lessate
600 grammi di carne Simmenthal
2 cucchiaiate di prezzemolo tritato

ESECUZIONE

Affettate sottilmente la cipolla e fatela rosolare con una noce di burro in una padella larga; unitevi la farina, un pizzico di sale, la panna e il latte e, continuando a mescolare a calore moderato, lasciate cuocere finché la salsa si sarà addensata. Aggiungete le patate lessate tagliate a dadini e fate sobbollire per una decina di minuti, quindi unite la carne Simmenthal sminuzzata sempre mescolando perché il tutto non attacchi. Cospargete con il prezzemolo tritato e servite caldo.

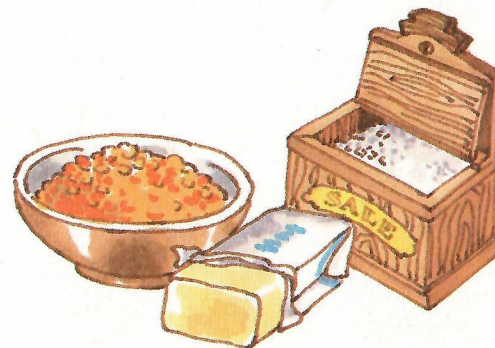
SOUFFLÉ RAFFINATO

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

500 grammi di mais surgelato
200 grammi di carne Simmenthal
150 grammi di panna liquida
sale
3 uova e 1 albume
pepe
noce moscata
burro

ESECUZIONE

Lessate il mais in abbondante acqua salata, scolate e passate al setaccio in modo da ottenere una purea; passate al burro per qualche minuto sempre mescolando, quindi aggiungete la carne Simmenthal che avrete passato nel frullatore. Unite la panna, salate e lasciate addensare ancora qualche istante sempre mescolando con il cucchiaio di legno, salate e togliete dal fuoco. Quando il composto si sarà ben raffreddato, incorporate delicatamente i tre tuorli, aggiungete una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata. Montate a neve ben soda gli albumi e incorporateli molto delicatamente, con un movimento dall'alto verso il basso, al composto preparato. Imburrate uno stampo da soufflé e versatevi il tutto; passate in forno caldo per venti minuti, quindi servite subito.

Uova farcite

Omelette piccante

UOVA FARCITE

TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti

per 4 persone **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

8 uova
capperi
200 grammi di carne Simmenthal
acciughe sott'olio
maionese
sale
olio d'oliva

ESECUZIONE

Fate rassodare per almeno dieci minuti le uova, quando saranno cotte, fatele raffreddare e privatele del guscio. Tagliatele a metà nel senso della lunghezza, asportate i tuorli e un pochino di albume, facendo attenzione a non romperle. In un frullatore mettete i tuorli e parte degli albumi prelevati, una manciata di capperi ben strizzati, la carne Simmenthal, una o due acciughe sott'olio, una manciata di prezzemolo e una cucchiaiata di maionese. Mettete in funzione il frullatore quel tanto che basta per ottenere un composto morbido ma non troppo fluido. Con l'impasto ottenuto farcite i mezzi albumi, disponeteli a corona su un piatto di portata, conditeli con poco sale e un filo d'olio d'oliva, decorateli con un ciuffetto di maionese e un cappero; disponete al centro del piatto una bella insalata fresca di stagione.

OMELETTE PICCANTE

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

1 cipolla
olio d'oliva
burro
sale
pepe
100 grammi di salsiccia piccante
200 grammi di carne Simmenthal
peperoncino rosso
4 uova
200 grammi di piselli surgelati
prezzemolo
aglio

ESECUZIONE

Affettate sottilmente la cipolla e mettetela a rosolare in un tegame con due cucchiaiate di olio d'oliva e una noce di burro; appena accenna a prendere colore, aggiungete la carne della salsiccia sbriciolata e lasciate cuocere per una decina di minuti. Trascorso questo tempo, unite anche la carne Simmenthal sminuzzata e il peperoncino rosso ridotto in polvere; mescolate con cura e lasciate insaporire per qualche minuto. In una terrina sbattete le uova con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mettete i piselli a rosolare con una noce di burro in una padella antiaderente, bagnateli con un po' d'acqua calda, regolate di sale e lasciate cuocere per dieci minuti; quindi cospargeteli con un trito finissimo di aglio e prezzemolo e poneteli, in un piatto di portata, al caldo. Fate scaldare l'olio e preparate delle piccole frittatine; quando le frittatine saranno quasi cotte, ponete al centro di ognuna una cucchiaiata di composto alla salsiccia, arrotolatele e adagiatele sui piselli preparati. Servite subito ben caldo.

CARNE IN AGRODOLCE

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
rosmarino
prezzemolo
olio d'oliva
burro
600 grammi di carne Simmenthal
1 arancia
1 cucchiaio di aceto bianco
sale
pepe

ESECUZIONE

Tritate finemente la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e il rosmarino e mettete il tutto in una padella antiaderente con due cucchiai d'olio d'oliva e una noce di burro; lasciate cuocere per cinque minuti facendo attenzione che il trito non prenda colore. Unite la carne Simmenthal sminuzzata grossolanamente, regolate di sale e di pepe e bagnate con il succo di una arancia. Alzate la fiamma e unite anche l'aceto e fate evaporare il fondo di cottura. Servite caldo con insalata verde.

CAROTE AL VINO E CARNE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

500 grammi di carote
burro
olio d'oliva
sale
vino bianco secco
600 grammi di carne Simmenthal

ESECUZIONE

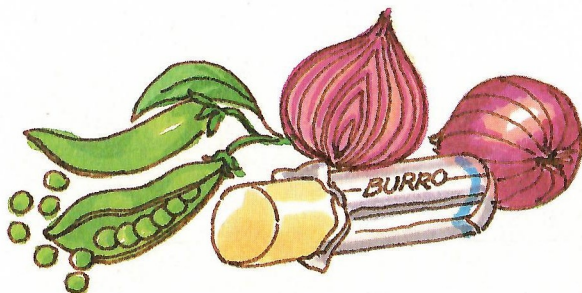
Mondate le carote, tagliatele a rotelle dello spessore di un centimetro e fatele rosolare in una padella antiaderente dove avrete fatto sciogliere una noce di burro con due cucchiai d'olio d'oliva. Mescolate le carote con il cucchiaio di legno per non romperle e fatele rosolare per una decina di minuti; salatele e bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco secco. Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere per altri quindici minuti. Alcuni istanti prima di servire sminuzzate la carne Simmenthal e mettetela ad insaporire con le carote.

AFFOGATI IN UMIDO

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone — ***DIFFICOLTÀ***

INGREDIENTI

1 cipolla
burro
1 tazza di piselli in scatola
1 tazza di salsa di pomodoro
sale
pepe
400 grammi di carne Simmenthal
4 uova
aceto

ESECUZIONE

Affettate la cipolla e fatela soffriggere nel burro, unite i piselli sgocciolati e dopo qualche minuto la salsa di pomodoro. Regolate di sale e di pepe e unite la carne Simmenthal sminuzzata, lasciate insaporire qualche minuto e tenete al caldo. In una pentola piena d'acqua acidulata con un cucchiaio di aceto e appena a bollore, rompete le uova e fatele cuocere quattro minuti, scolatele, tagliate gli albumi in forma regolare e deponetele nel sugo preparato.

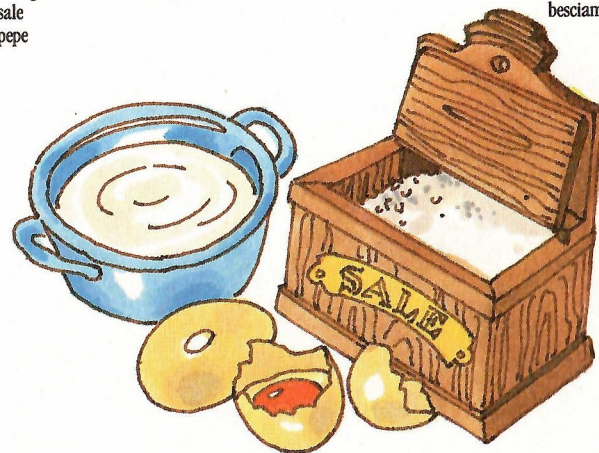
SIMMENTHAL

UOVA RIPIENE ALLA BESCIAMELLA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone — ***DIFFICOLTÀ***

INGREDIENTI

4 uova
400 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
prezzemolo tritato
salsa Worcester
besciamella densa
burro

ESECUZIONE

Fate rassodare le uova, lasciatele raffreddare bene e sgusciatele facendo attenzione a non romperle; tagliatele a metà nel senso della lunghezza e asportate delicatamente i tuorli e parte degli albumi, otterrete così delle piccole coppette. Mettete i tuorli e parte degli albumi in una terrina, sminuzzateli con la forchetta e aggiungete la carne Simmenthal, una cucchiaiata di prezzemolo tritato, sale e pepe; mescolate tutto con cura fino ad ottenere un composto omogeneo. Con questo impasto riempite le coppette, disponete queste ultime in una pirofila imburrata, copritele con la besciamella densa, distribuite sulla superficie qualche ricciolo di burro e passate in forno a gratinare per una quindicina di minuti.

Simmenthartare

SIMMENTHARTARE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

400 grammi di carne Simmenthal
olio d'oliva
sale
pepe
salsa Worcester
4 uova
1 cipollina
un mazzetto di prezzemolo
4 scalogni
capperi
salsa Ketchup

ESECUZIONE

In una terrina, amalgamate la carne Simmenthal con sale, pepe e una spruzzata di salsa Worcester; mescolate bene con la forchetta e dividete il composto in quattro parti aiutandovi con le mani, modellate ogni parte a forma di palla, disponetela in quattro piatti individuali e, con un cucchiaio, formate una fossetta in ogni palla. Rompete le uova, separate gli albumi dai tuorli e versate questi ultimi nelle fossette della carne. Tritate finemente e separatamente la cipollina, il prezzemolo e gli scalogni; distribuite in ogni piatto una cucchiaiata di ciascun ingrediente e unite qualche cappero ben strizzato. Condite con olio d'oliva e salsa Ketchup e servite.

CORONA DI CIPOLLINE GLASSATE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

70 grammi di burro
350 grammi di cipolline bianche
sale
1 cucchiaio di zucchero
brodo di dado
1 cipolla
olio d'oliva
600 grammi di carne Simmenthal
mezzo bicchiere di vino bianco secco

ESECUZIONE

In un tegame fate sciogliere il burro e mettete a rosolare le cipolline rigirandole spesso con un cucchiaio di legno. Quando le cipolline avranno assorbito tutto il condimento salatele e mescolatele ancora; quindi alzate un po' la fiamma, cospargetele con un cucchiaio di zucchero e rigiratele finché lo zucchero non inizi a caramellare, a questo punto coprite con il coperchio, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per una ventina di minuti. Intanto affettate finemente la cipolla e fatela dorare in due cucchiai di olio d'oliva; quando inizia a prendere colore, unite la carne Simmenthal sminuzzata e mescolate. Spruzzate con il vino e alzate la fiamma per far evaporare. Disponete la carne al centro di un piatto di portata e circondatela con una corona di cipolline glassate, servite subito.

PASTICCIO RUSTICO

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

200 grammi di riso
1 cavolfiore
burro
olio d'oliva
sale
pepe
400 grammi di carne Simmenthal
besciamella
100 grammi di emmenthal grattugiato

ESECUZIONE

Fate lessare il riso in abbondante acqua salata e scolatelo al dente, conditelo con un po' di burro e tenetelo al caldo: nel frattempo lavate bene un cavolfiore di media grossezza, lessatelo intero in acqua salata, scolatelo al dente e dividetelo a cimette. In una teglia antiaderente fate sciogliere circa 40 grammi di burro e due cucchiai di olio d'oliva, versatevi il riso e le cimette di cavolfiore e portate il tutto sul fuoco basso lasciando cuocere per qualche minuto. Unite la carne Simmenthal sminuzzata, regolate di sale e di pepe e lasciate insaporire ancora per un paio di minuti. Mescolate la besciamella (una tazza è sufficiente) con il formaggio grattugiato e versatela nella teglia, distribuite sulla superficie qualche fiocchetto di burro e passate in forno caldo a gratinare per una ventina di minuti.

POLPETTINE SPRINT

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

400 grammi di carne Simmenthal
100 grammi di parmigiano grattugiato
prezzemolo
sale
pepe
pangrattato
olio

ESECUZIONE

Amalgamate la carne Simmenthal con il parmigiano grattugiato, due cucchiai e mezzo di pangrattato e due uova intere, mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo, unite una cucchiaiata di prezzemolo tritato, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero. Se l'impasto risultasse troppo morbido, aggiungete un po' di pangrattato; aiutandovi con le mani, modellate tante piccole polpette che passerete in una cucchiaiata di pangrattato prima di friggere in abbondante olio bollente. Appena le polpettine avranno assunto una bella colorazione omogenea, sgocciolatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, quindi servitele caldissime con spicchi di limone e foglioline di prezzemolo disposti sul piatto di portata.

FRITTATA DELL'INNOMINATO

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

400 grammi di funghi coltivati
1 cipolla
sale
pepe
burro
400 grammi di carne Simmenthal
5 uova
parmigiano grattugiato

ESECUZIONE

Mondate accuratamente i funghi, privateli delle parti terrose dei gambi ed affettateli sottilmente; in una padella fate sciogliere circa 40 grammi di burro, mettete a rosolare la cipolla tritata finemente e appena accenna a prendere colore unite i funghi. Regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per un quarto d'ora. Sminuzzate la carne Simmenthal e aggiungetela nella padella con i funghi, lasciate insaporire un paio di minuti. In una terrina rompete le uova, salatele, unite due cucchiai abbondanti di parmigiano grattugiato e sbattete il tutto con la forchetta. Versate il tutto nella padella, mescolate con il cucchiaio di legno e lasciate cuocere per cinque minuti a fiamma media. Aiutandovi con un coperchio o con un piatto, girate la frittata, fatela cuocere anche dall'altro lato e servite caldissimo con insalata di stagione.

SVIZZERE GRIGLIATE AL FORNO

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

600 grammi di carne Simmenthal
1 cipolla
1 peperone
1 panino raffermo
mezzo bicchiere di latte
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai di prezzemolo tritato
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
4 cucchiai di pangrattato
sale
pepe
olio d'oliva

ESECUZIONE

In una terrina capiente sminuzzate con la forchetta la carne Simmenthal e amalgamatela a una cipolla di media grossezza, ben mondata e tagliata a cubetti piccoli. Lasciate ammorbidire nel latte il panino raffermo, strizzatelo con cura, riducetelo in poltiglia e unitelo alla carne. Tritate molto finemente l'aglio e il prezzemolo e aggiungete questo trito nella terrina; mescolate accuratamente tutti gli ingredienti e con il composto ottenuto modellate delle polpette di medie dimensioni, appiattitele leggermente premendole tra le mani, salatele e pepatele, disponetele nella teglia e passatele in forno caldo bagnandole con un po' d'olio. Quando saranno ben abbrustolite su un lato, giratele delicatamente aiutandovi con una spatola di legno e fatele cuocere anche dall'altra parte. Servite subito con patatine fritte o con insalata di stagione.

Spezzatino alla panna e funghi

SPEZZATINO ALLA PANNA E FUNGHI

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

3 spicchi d'aglio
un mazzetto di prezzemolo
olio d'oliva
500 grammi di funghi coltivati
sale
pepe
600 grammi di carne Simmenthal
1/4 di panna da cucina

ESECUZIONE

Fate rosolare in tre cucchiai di olio d'oliva l'aglio, appena accenna a prendere colore toglietelo dal tegame e unite un trito fine di prezzemolo. Pulite e affettate i funghi, metteteli nel tegame a rosolare, aggiustate di sale e di pepe e lasciate cuocere per una ventina di minuti mescolando spesso. Sminuzzate sommariamente con la forchetta la carne Simmenthal e versatela nel tegame, rigirate con il cucchiaio di legno e bagnate con la panna da cucina. Alzate la fiamma e fate addensare il sugo, quindi servite subito.

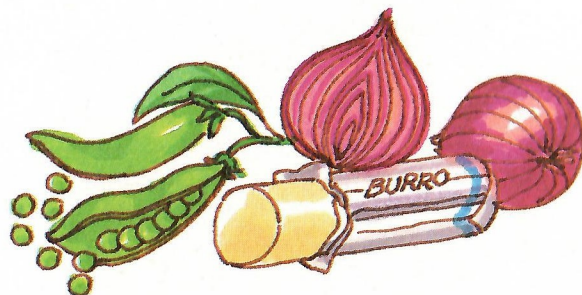
SPEZZATINO CON I PISELLI

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cipolla
burro
olio d'oliva
300 grammi di piselli surgelati
sale
pepe
una tazza di brodo di dado
600 grammi di carne Simmenthal

ESECUZIONE

Affettate ad anelli sottili una cipolla e mettetela a rosolare con una noce di burro e due cucchiai di olio d'oliva; appena accenna a prendere colore unite i piselli e mescolate con il cucchiaio di legno, salate, pepate e lasciate cuocere per qualche minuto. Bagnate con il brodo e fate cuocere a recipiente coperto per una decina di minuti. Quando i piselli sono quasi pronti, unite nel recipiente la carne Simmenthal sommariamente sminuzzata con la forchetta, mescolate ancora, lasciate insaporire qualche minuto e servite subito.

PASTICCIO ALLA BISMARCK

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

3 finocchi
olio d'oliva
burro
sale
pepe
400 grammi di carne Simmenthal
4 uova

ESECUZIONE

Mondate i finocchi, tagliateli a fettine sottili e metteteli a rosolare in tegame con due cucchiai d'olio e una noce di burro, salate e pepate e lasciate cuocere a tegame coperto per una decina di minuti; se il fondo dovesse asciugarsi troppo aggiungete qualche cucchiaiata di acqua calda e fate cuocere finché i finocchi non saranno ben rosolati. Sminuzzate grossolanamente con la forchetta la carne Simmenthal, aggiungetela nel tegame, mescolate con il cucchiaio di legno e lasciate insaporire un paio di minuti. Intanto in un tegamino a parte preparate le uova al burro, salatele e disponetele sul pasticcio di carne e finocchi; servite subito.

VELOCE CON BRIO

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

4 uova
1 cipolla
2 cucchiai di capperi
2 cetriolini sott'aceto
un mazzetto di prezzemolo
400 grammi di carne Simmenthal
senape inglese
aceto bianco
salsa Worcester
olio d'oliva

ESECUZIONE

Fate rassodare le uova, lasciatele raffreddare e sgusciatele. Preparate un trito con la cipolla, i capperi, i cetriolini e il prezzemolo, unite anche le uova tritate. Con la forchetta sminuzzate bene la carne Simmenthal, ponetela in un piatto di portata, conditela con una cucchiaiata di senape sciolta in un cucchiaio di aceto bianco, spruzzate di salsa Worcester e ricoprite con il trito preparato; bagnate a filo con l'olio d'oliva e servite subito.

UOVA FRITTE CON CONTORNO DI CARNE

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cipolla
50 grammi di burro
400 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
4 uova
un pizzico di paprica dolce

ESECUZIONE

In una casseruola fate sciogliere una noce di burro e mettete a rosolare la cipolla tagliata ad anelli sottili, appena accenna a prendere colore, unite la carne Simmenthal sminuzzata grossolanamente con la forchetta, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire per due o tre minuti. Intanto in una padella antiaderente sciogliete il burro restante, rompete le uova cercando di tenere separati gli albumi, con un cucchiaio coprite i tuorli con il burro fuso. Salate leggermente e cospargete con un pizzico di paprica dolce. Disponete su un piatto di portata la carne, sistemate le uova e servite subito.

SIMMENTHAL A MODO MIO

TEMPO DI ESECUZIONE 25 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cipolla
1 porro
olio d'oliva
burro
sale
pepe
vino bianco secco
600 grammi di carne Simmenthal
panna liquida

ESECUZIONE

Mondate la cipolla e il porro, lavateli e affettateli molto sottilmente ad anelli; in una padella antiaderente mettete a scaldare tre o quattro cucchiai d'olio d'oliva e una noce di burro, fate rosolare la cipolla e il porro a fuoco medio, appena accennano a prendere colore, salate, pepate e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco; coprite, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per una decina di minuti. Tagliate la carne Simmenthal a dischi regolari, ponetela nella padella e lasciate insaporire per un paio di minuti, bagnate con due o tre cucchiaiate di panna liquida, fate addensare il fondo e servite subito ben caldo.

SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUANDO.

SOMMARIO

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

VERDURE E INSALATE

Sono il contorno ideale per i secondi piatti, ma spesso costituiscono da sole l'elemento principale del pranzo, oppure il piatto unico che vi risolverà molti problemi di tempo e di praticità. Perché dunque non provarle e proporle ai vostri ospiti?

VERDURE E INSALATE

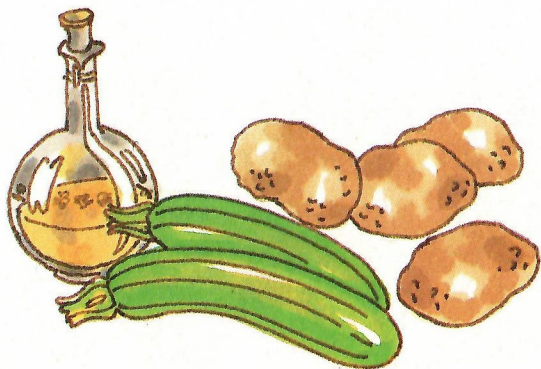
Insalata alla genovese

INSALATA ALLA GENOVESE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone — ***DIFFICOLTÀ***

INGREDIENTI

400 grammi di carne Simmenthal
300 grammi di zucchine
4 patate grosse
1 barbabietola cotta al forno
prezzemolo
aglio
olio d'oliva
aceto

ESECUZIONE

In abbondante acqua salata fate lessare le zucchine mondate; in un'altra pentola mettete a lessare le patate. Quando le verdure sono pronte, sgocciolatele e fatele raffreddare completamente. Intanto sbucciate la barbabietola, tagliatela a dadini e ponetela in una zuppiera; unite anche le patate e le zucchine tagliate a rondelle ed infine la carne Simmenthal sminuzzata. Condite con olio d'oliva, una spruzzata d'aceto e un trito fine di aglio e prezzemolo.

FRITTELLE DI PATATE

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone — ***DIFFICOLTÀ***

INGREDIENTI

3 uova
1/8 di latte + 2 cucchiai di farina
1 confezione di puré istantaneo
150 grammi di burro
4 pomodori
1 cipolla
olive nere
300 grammi di carne Simmenthal
2 sottilette
sale
pepe
rosmarino

ESECUZIONE

Sbattete le uova con il latte e la farina e aggiungete tanta acqua fino ad ottenere mezzo litro di composto; mescolate bene e unite il puré stemperando per evitare grumi. Lasciate riposare per una decina di minuti, quindi friggete a cucchiaiate nel burro caldissimo. Disponete le frittatine sulla piastra del forno, su ognuna sistemate una fettina di pomodoro, qualche anello di cipolla, un cucchiaio di carne Simmenthal sminuzzata, un pezzettino di sottiletta e qualche fogliolina di rosmarino; salate e pepate e passate a gratinare per cinque minuti in forno molto caldo.

VERDURE ALL'INGLESE

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

250 grammi di fagiolini verdi
250 grammi di carotine
burro
sale
parmigiano grattugiato
800 grammi di carne Simmenthal
1 limone

ESECUZIONE

Spuntate i fagiolini e mondate le carotine, lavateli bene. In una padella fate sciogliere 50 grammi di burro e versate la verdura; mescolate delicatamente con il cucchiaio di legno e lasciate cuocere a fiamma bassa per una quindicina di minuti; trascorso questo tempo, distribuite sulla superficie due o tre cucchiai di parmigiano grattugiato e un pizzico di sale. Intanto tagliate a rotelle regolari la carne Simmenthal, disponetela al centro di un piatto di portata e conditela con il succo del limone. Versate intorno alla carne le verdure preparate e servite subito.

INSALATA D'ESTATE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

2 cespi di lattuga
1 mazzetto di ravanelli
capperi
olive verdi snocciolate
2 uova
400 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
limone
olio d'oliva

ESECUZIONE

Avete poco tempo a disposizione ma tanta voglia di qualcosa di fresco?
Ecco la ricetta di un'ottima insalata d'estate: foderate un'insalatiera con quattro o cinque foglie di lattuga, disponete sul fondo una cucchiaiata di capperi ben strizzati, qualche ravanello tagliato a lamelle sottili, una manciata di olive verdi snocciolate, i cuori delle lattughe divisi a foglioline, due uova sode tagliate a rotelle e la carne Simmenthal sommariamente sminuzzata con la forchetta. Tenete in frigorifero fino al momento di portare in tavola; quindi mescolate velocemente tutti gli ingredienti, condite con un filo d'olio d'oliva, sale, pepe e a piacere un po' di succo di limone e qualche ciuffetto di maionese.

INSALATA DI VERZA E CARNE

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

500 grammi di verze
2 mele di medie dimensioni
3 cucchiai di aceto di frutta
3 cucchiai di cumino
3 cucchiai d'olio d'oliva
sale
pepe
700 grammi di carne Simmenthal

ESECUZIONE

Mondate la verza, lavatela abbondantemente sotto l'acqua corrente e sgocciolatela con cura; affettate molto finemente la verza e ponetela in una terrina, salatela e mescolatela bene. Aggiungete le mele sbucciate e tagliate a fettine sottili, l'aceto, l'olio, il cumino e una buona macinata di pepe e amalgamate tutti gli ingredienti. Tagliate la carne Simmenthal a dischi regolari e disponetela al centro di un piatto di portata, contornate con la verdura preparata e servite.

INSALATA SAPORITA

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone **DIFFICOLTÀ**

INGREDIENTI

peperoni sott'aceto
1 cetriolo fresco
2 pomodori da insalata
1 cipolla
400 grammi di carne Simmenthal
sale
olio d'oliva
limone

ESECUZIONE

Sgocciolate bene i peperoni dal loro liquido di conserva e tagliateli a striscioline sottili. Private della buccia il cetriolo e affettatelo a rondelle; tagliate a spicchi i pomodori e ad anelli sottili la cipolla. Ponete tutte le verdure in un'insalatiera, unite la carne Simmenthal sminuzzata e mescolate bene. Tenete in frigorifero fino al momento di condire con olio d'oliva, un pizzico di sale e, a piacere, un po' di limone.

Insalata mimosa

INSALATA MIMOSA

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cespo di lattuga
3 uova
400 grammi di carne Simmenthal

olio d'oliva
sale
limone

ESECUZIONE

Mondate l'insalata, dividetela a foglie e ponetela in un' insalatiera; nel frattempo fate rassodare le uova e sminuzzate la carne Simmenthal con la forchetta. Unite la carne alla lattuga, condite con olio d'oliva, sale e limone. Sgusciate le uova, tritatele finemente, quindi distribuitele sull'insalata e servite subito.

INSALATA TRICOLORE

TEMPO DI ESECUZIONE 10 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cipolla
mezzo spicchio d'aglio
400 grammi di carne Simmenthal
250 grammi di fagioli cannellini in scatola
250 grammi di fagiolini verdi in scatola

olio d'oliva
sale
pepe
aceto

ESECUZIONE

Affettate sottilmente la cipolla e l'aglio e metteteli in un'insalatiera; sminuzzate con la forchetta la carne Simmenthal e unitela ai fagioli cannellini e ai fagiolini verdi ben sgocciolati. Condite con olio d'oliva, sale, pepe e qualche goccia d'aceto.
Mescolate con cura e servite subito.

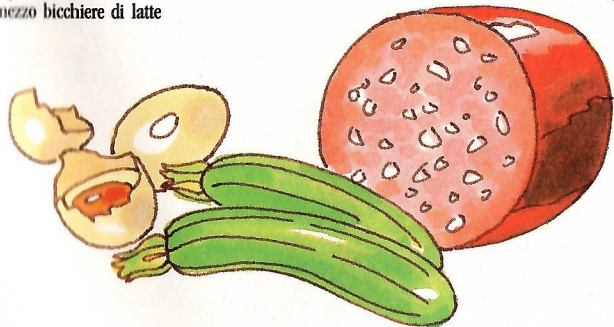
ZUCCHINE RIPIENE AL FORNO

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

8 zucchine grandi
olio d'oliva
200 grammi di carne Simmenthal
100 grammi di mortadella
1 panino
mezzo bicchiere di latte
2 uova
pangrattato
sale
pepe
maggiorana

ESECUZIONE

Mettete a lessare le zucchine, ma sgocciolatele ancora un po' crude, lasciatele raffreddare e asciugatele tamponando con un canovaccio. Con un coltellino affilato tagliatele perfettamente a metà nel senso della lunghezza e asportate parte della polpa facendo attenzione a non intaccare la buccia. Mettete la polpa in una terrina, unite la carne Simmenthal sminuzzata, la mortadella tritata, la mollica del panino ammorbidita nel latte e quindi ben strizzata, due cucchiaiate di pangrattato, le uova, sale, pepe e maggiorana e amalgamate molto bene il tutto. Riempite le mezze zucchine con questo composto, disponetele in una teglia unta d'olio, cospargete con un po' di pangrattato e bagnate con un filo d'olio d'oliva; mettete in forno caldo per una trentina di minuti, finché la superficie non sarà ben dorata, e servite subito.

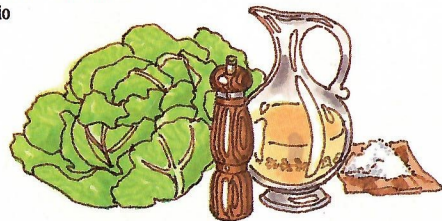
FAGOTTINI DI VERZA

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

20 foglie di verza
70 grammi di pane raffermo
2 uova
1 bicchiere di latte
300 grammi di carne Simmenthal
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
pepe
dado
sale
120 grammi di groviera grattugiato
3 cucchiai di parmigiano grattugiato
burro
salsa di pomodoro
olio d'oliva

ESECUZIONE

Scegliete una ventina di foglie di verza intatte, lavatele sotto l'acqua corrente e sbollentatele per qualche minuto in abbondante acqua salata, sgocciolatele bene e adagiatele su un canovaccio. In una casseruolina mettete il pane sbriciolato, bagnatelo con il latte e portate ad ebollizione, lasciate cuocere, aggiungendo una puntina di dado, finché non otterrete una pastella densa. Preparate un trito finissimo con l'aglio e un mazzetto di prezzemolo, amalgamatelo alla carne Simmenthal sminuzzata e ponete il tutto in una terrina. Aggiungete le uova, il pane cotto, il groviera e il parmigiano grattugiato e una noce di burro, regolate di sale e di pepe e mescolate con il cucchiaio di legno. Versate una cucchiaiata di questo composto in ogni foglia di verza, ripiegate le foglie per formare dei fagottini, legatele con il filo da cucina e ponetele in una pirofila con due cucchiai d'olio d'oliva. Fate scaldare sul fuoco basso, rigirandole un paio di volte delicatamente; quindi coprite con della salsa di pomodoro ristretta e passate in forno per almeno una ventina di minuti. Se il fondo dovesse asciugarsi troppo, aggiungete un po' di brodo di dado caldo di tanto in tanto.

SPINACI SALTATI E GUSTOSI

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

600 grammi di spinaci surgelati
sale
olio d'oliva
aglio
pinoli
400 grammi di carne Simmenthal
salsa Ketchup

ESECUZIONE

Fate cuocere gli spinaci seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, quindi strizzateli molto bene e metteteli a rosolare in un tegame dove avrete fatto scaldare due o tre cucchiai d'olio d'oliva, unite anche uno spicchio d'aglio tritato o affettato finemente e una manciata di pinoli. Lasciate cuocere per una decina di minuti, quindi unite la carne sommariamente sminuzzata con la forchetta e un poco di salsa Ketchup; mescolate e fate insaporire alcuni minuti prima di servire.

INSALATA ESOTICA

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

2 pomodori
1 confezione di cuori di palma
1 scatola di mais in grani
400 grammi di carne Simmenthal
sale
olio d'oliva
limone

ESECUZIONE

Tagliate a metà i pomodori, privateli dei semi e poneteli capovolti sul tagliere in modo che emettano l'acqua di vegetazione. Intanto tagliate a rotelle i cuori di palma e poneteli con i grani di mais ben sgocciolati in un'insalatiera; aggiungete i pomodori tagliati a spicchi e la carne Simmenthal sminuzzata con la forchetta.
Regolate di sale e condite con un'emulsione di due cucchiai d'olio d'oliva e il succo di mezzo limone; mescolate delicatamente e servite.

Peperoni simmenthosi

PEPERONI SIMMENTHOSI

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

4 peperoni
prezzemolo
1 cipollina novella
400 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
olio d'oliva
burro
3 cucchiai di parmigiano grattugiato
maggiorana

ESECUZIONE

Tagliate i peperoni rossi e carnosi nel senso della lunghezza, lavateli e privateli dei semi e dei filamenti bianchi dell'interno; quindi sbollentateli per alcuni minuti in acqua bollente, toglieteli dalla pentola e lasciateli asciugare su un canovaccio, eventualmente tamponandoli leggermente. Tritate un mazzetto di prezzemolo con una cipollina novella, unite questo trito alla carne Simmenthal sminuzzata con la forchetta, regolate di sale, aggiungete una macinata di pepe fresco, il parmigiano e un pizzico di maggiorana e riempite con questo composto i mezzi peperoni che disporrete in una pirofila imburrata. Bagnate con un filo d'olio d'oliva e passate in forno caldo per circa 15 minuti.

BELGA AL GRATIN

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

4 cespi di insalata belga
burro
sale
pepe
besciamella
400 grammi di carne Simmenthal
100 grammi di parmigiano grattugiato

ESECUZIONE

Private i cespi di insalata delle foglie esterne più rovinate e metteteli a lessare in abbondante acqua salata dopo averli lavati sotto l'acqua corrente. Scolateli al dente e tagliateli in due nel senso della lunghezza. In una pirofila mettete a scaldare circa 50 grammi di burro, appena sarà sciolto disponete l'insalata e fate rosolare, rigirando delicatamente per una decina di minuti; aggiungete la carne Simmenthal tagliata grossolanamente a pezzi, regolate di sale e di pepe e lasciate insaporire per un paio di minuti. Versate nella pirofila la besciamella alla quale avrete aggiunto metà quantità di parmigiano, coprite completamente la verdura e la carne, cospargete con il parmigiano rimasto e distribuite su tutta la superficie dei fiocchetti di burro. Passate in forno a gratinare per una quindicina di minuti.

INSALATA VELOCISSIMA

TEMPO DI ESECUZIONE 15 minuti

per 4 persone — DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cipollotta novella
100 grammi di insalata trevisana
400 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
olio d'oliva
1 limone

ESECUZIONE

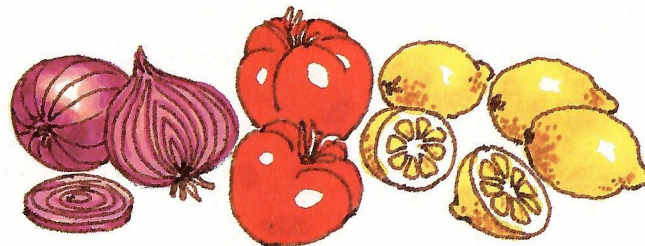
Affettate la cipolla ad anelli sottili, mondate l'insalata e lavatela bene, dividetela a foglioline e mettete il tutto in un'insalatiera; tagliate a dischi la carne Simmenthal e condite con olio d'oliva, sale, pepe e il succo del limone.

INSALATA ARABA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone — DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 tazza di grano intero
8 pomodori maturi
400 grammi di carne Simmenthal
1 tazza di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di cipolla tritata
olio d'oliva
sale
pepe
1 limone

ESECUZIONE

Pestate i chicchi di grano e lasciateli a bagno in acqua fredda finché non si saranno ammorbiditi, quindi scolateli bene e metteteli in un'insalatiera. Aggiungete i pomodori mondati e tagliati a dadini, la carne Simmenthal sminuzzata, il prezzemolo, la cipolla. In una ciotola sbattete quattro cucchiai d'olio d'oliva con il succo del limone, una macinata di pepe e un pizzico di sale; con l'emulsione ottenuta condite l'insalata e servite subito.

INSALATA DI VERONA

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 gambo di sedano di Verona
600 grammi di carne Simmenthal
100 grammi di groviera
sale
mezza tazza di maionese

ESECUZIONE

Mondate e lavate il sedano, tagliatelo a dadini regolari e mettetelo in un'insalatiera; aggiungete la carne Simmenthal tagliata a cubetti e il groviera sottilmente affettato. Regolate di sale e amalgamate il tutto con la maionese. Tenete in frigorifero fino al momento di servire.

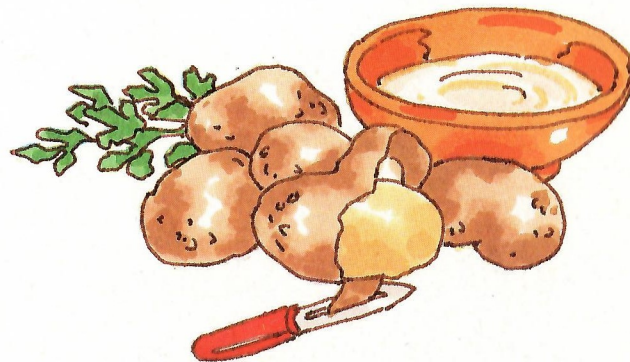
TORTINO DI SEDANO E PATATE

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 sedano rapa
2 cipolle
6 patate
olio d'oliva
vino bianco secco
sale
pepe
panna liquida
200 grammi di carne Simmenthal
6 uova
prezzemolo

ESECUZIONE

Mondate le verdure e riducetele a fettine molto sottili; in una padella antiaderente fate scaldare tre cucchiai di olio d'oliva e mettete a rosolare le verdure mescolando con il cucchiaio di legno. Dopo una decina di minuti, regolate di sale e di pepe, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate cuocere a fuoco medio per altri dieci minuti. Bagnate con tre o quattro cucchiaiate di panna e alzate la fiamma per far addensare il fondo di cottura. In una terrina sminuzzate la carne Simmenthal e unitela alle verdure lasciando insaporire per un paio di minuti. Sbattete le uova con un pizzico di sale e un cucchiaio di prezzemolo tritato; versatele immediatamente nella padella, mescolate e lasciate rapprendere. Servite caldo.

Fagiolini al gratin

Patate vestite

FAGIOLINI AL GRATIN

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

600 grammi di fagiolini surgelati
150 grammi di panna liquida
sale
200 grammi di carne Simmenthal
100 grammi di funghi coltivati
burro
pangrattato

ESECUZIONE

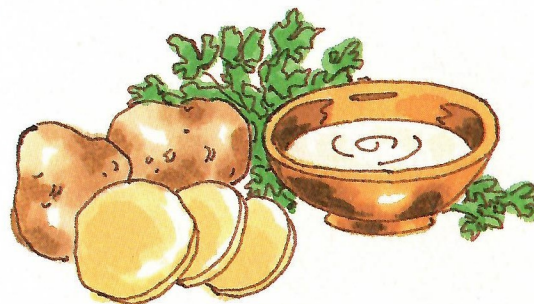
Fate lessare i fagiolini seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, scolateli al dente e metteteli in una padella con la panna e un pizzico di sale facendoli insaporire per alcuni minuti. Imburrate una teglia o una pirofila, versate i fagiolini e distribuite sulla superficie la carne Simmenthal sminuzzata. In una padella a parte fate rosolare i funghi coltivati, dopo averli puliti e tagliati a fettine sottili, con una noce di burro; dopo una decina di minuti, salateli e uniteli ai fagiolini. Cospargete la superficie con il pangrattato, distribuite qualche fiocchetto di burro e passate in forno caldo a gratinare.

PATATE VESTITE

TEMPO DI ESECUZIONE 1 ora e 15 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

4 patate
200 grammi di carne Simmenthal
120 grammi di panna liquida
paprica dolce
sale
prezzemolo
burro

ESECUZIONE

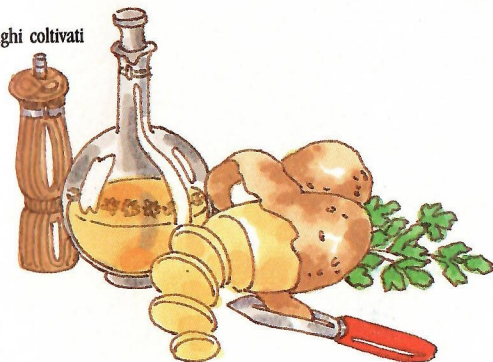
Lavate accuratamente le patate con la buccia, avvolgetele in quattro quadrati di carta stagnola e mettetele in forno caldo per almeno un'ora. Intanto in una terrina sminuzzate la carne Simmenthal, unite la panna liquida, un cucchiaino di paprica dolce, sale e una cucchiaiata di prezzemolo tritato finemente. Quando le patate saranno pronte, aprite i cartocci di stagnola, tagliate la calotta superiore delle patate, asportate un po' di polpa e inserite un ricciolo di burro, una cucchiaiata di composto preparato e un pizzico di sale. Servite immediatamente.

PATATE ALLA CACCIATORA

TEMPO DI ESECUZIONE 45 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

1 chilogrammo di patate
150 grammi di speck
olio d'oliva
sale
pepe
2 cipolle
250 grammi di funghi coltivati
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
mezzo bicchiere di vino bianco
8 noci
400 grammi di carne Simmenthal
maggiorana

ESECUZIONE

Sbucciate le patate e tagliatele a rotelle regolari; tagliate lo speck a striscioline e fatelo friggere per un paio di minuti con due cucchiai d'olio d'oliva in un tegame largo; aggiungete le rotelle di patate, salate, pepate e fate rosolare a recipiente coperto per una decina di minuti. Intanto mondate le cipolle e i funghi coltivati, tagliate a cubetti le prime e a fettine i funghi; unite il tutto alle patate, cospargete con il prezzemolo tritato e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco. Lasciate cuocere a tegame scoperto per altri dieci minuti, quindi unite le noci grossolanamente spezzettate e la carne Simmenthal sminuzzata; mescolate con delicatezza per non rompere le patate e alzate la fiamma in modo che il fondo di cottura possa ridursi completámente. Cospargete con un pizzico di maggiorana sbriciolata e servite caldo.

INSALATA FANTASIA

TEMPO DI ESECUZIONE 20 minuti

per 4 persone — *DIFFICOLTÀ*

INGREDIENTI

150 grammi di funghi coltivati
2 pomodori
1 peperone
1 cespo di insalata rossa
una manciata di olive verdi snocciolate
400 grammi di carne Simmenthal
sale
pepe
olio d'oliva
senape
limone

ESECUZIONE

Pulite i funghi coltivati e affettateli sottilmente; tagliate a spicchi i pomodori e a striscioline sottili il peperone. Mondate l'insalata e dividetela a foglioline e mettete il tutto in un'insalatiera con le olive verdi. Aggiungete la carne Simmenthal tagliata a dadini e condite con sale e pepe; in una ciotolina sbattete tre cucchiai d'olio d'oliva con il succo di limone e un cucchiaino di senape e con questo composto condite l'insalata.

INSALATA SPIRITOSA

TEMPO DI ESECUZIONE 30 minuti

per 4 persone

INGREDIENTI

200 grammi di sedano bianco
200 grammi di finocchi
200 grammi di carote
1 cespo di indivia
4 uova sode
olio d'oliva
sale
pepe
400 grammi di carne Simmenthal
1 limone

ESECUZIONE

Mondate le verdure e lavatele sotto l'acqua corrente, fatele asciugare e affettatele molto finemente. Scegliete le foglie migliori del cespo di insalata, lavatele, asciugatele e disponetele in un'insalatiera rivestendola completamente. Condite le verdure preparate con olio d'oliva e sale, mescolatele con cura e versatele sull'indivia cercando di formare un cerchio. Tagliate a rotelle regolari le uova sode e sminuzzate grossolanamente la carne Simmenthal. Versate la carne sulle verdure, conditela con un filo d'olio d'oliva e il succo di limone e decorate con le rotelle di uovo sodo.

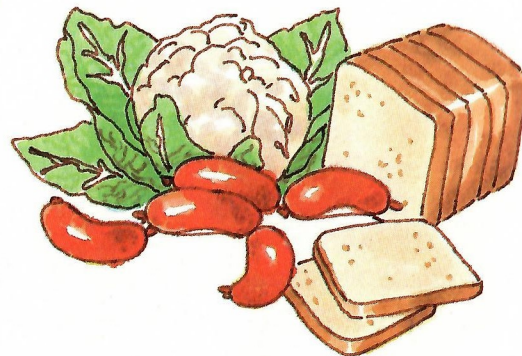
INSALATA GHIOTTA

TEMPO DI ESECUZIONE 40 minuti

per 4 persone

DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI

1 cavolfiore
pepe
burro
2/3 fette di pancarré
100 grammi di salsiccia
400 grammi di carne Simmenthal
olio d'oliva
aglio
rosmarino
aceto
sale

ESECUZIONE

Fate lessare in acqua salata il cavolfiore ben sodo, lasciatelo raffreddare completamente e asciugatelo tamponandolo con un canovaccio; intanto tagliate a dadini due o tre fette di pancarré e mettetele ad abbrustolire in una padella con una noce di burro, rigirandole spesso per farle dorare uniformemente. Tagliate a rotelle la salsiccia e fatela rosolare con due cucchiaiate d'olio d'oliva. In una zuppiera sminuzzate con la forchetta la carne Simmenthal, unite il cavolfiore diviso a cimette, i dadini di pancarré e la salsiccia. Tritate finemente uno spicchio d'aglio e le foglioline di un rametto di rosmarino, unite due cucchiai d'olio d'oliva e una cucchiaiata di aceto bianco, salate pepate e condite con questa preparazione l'insalata.

SIMMENTHAL: COME, DOVE, QUANDO.

SOMMARIO

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

VERDURE E INSALATE